Yann Leclerc
Françoise Zimmer

Nouvelles terrines

Réussir les terrines

Des terrines de bonne tenue

Il existe quatre méthodes qui permettent de faire « prendre » les terrines : soit de les préparer à base de gélifiant, d'œufs et de crème fouettés ou de porc, soit de leur appliquer la technique du pressage.

• **À base de gélifiant.** Terrines en gelée, aspics et autres mousses prennent leur consistance en refroidissant grâce au pouvoir gélifiant d'un de leurs ingrédients (pied de veau, peau de certains poissons dont la raie…) ou en y incorporant de la gélatine du commerce (Voir encadré).

• **À base d'œufs et de crème fouettés.** Appelé « appareil à quiche », ce mélange homogénéise les terrines en leur conférant une très agréable onctuosité.

• **À base de porc**. La garniture de viande ou de volaille est mélangée avec du porc haché (échine, poitrine…), et le moule est chemisé de tranches de lard ou de crépine.

• **Pressage.** Pour réaliser un « pressé », placez une planchette enveloppée d'aluminium sur le contenu du moule, puis lestez-la d'un poids de 1 à 2 kg selon la recette et réservez-la de 8 à 12 h au réfrigérateur.

La gélatine du commerce

La gélatine en feuilles doit ramollir dans de l'eau froide avant d'être essorée, puis incorporée, hors du feu, à un liquide bouillant. La gélatine en poudre est au contraire dissoute dans un liquide froid que l'on porte ensuite à ébullition en remuant. Une feuille de gélatine (2 g) équivaut à une cuillerée à café de gélatine en poudre. Si la gélatine nature convient à toutes les préparations, réservez la gélatine au madère aux terrines salées.

Le matériel de base

• **Terrine traditionnelle**. En terre cuite vernissée munie de son couvercle, elle permet une longue cuisson au four et est idéale pour servir « en terrine ».

• **Autres moules.** Choisissez-le en fonction du type de recette : moule à cake pour les terrines aux œufs et à la crème ainsi que pour les pressés ; moule à charlotte ou à savarin pour les aspics ; ramequins pour les terrinettes… Préférez-les à paroi lisse pour permettre un démoulage aisé.

Évitez les pièges

• Égouttez très soigneusement les légumes préalablement blanchis afin de ne pas « détremper » la terrine qui y perdrait en consistance.

• Épices et aromates parfument intensément les terrines du fait de la longue macération des ingrédients : utilisez-les avec discernement, sans en abuser.

• Certains fruits, notamment le kiwi et l'ananas, contiennent une enzyme qui contrarie fortement la prise de la gélatine. Servez-les en accompagnement plutôt que de les intégrer à un aspic.

• **Papier sulfurisé et film alimentaire.** Le premier, pour les terrines à cuire, et le second, pour les autres, sont d'un précieux secours pour faciliter le démoulage des terrines.

• **Couteau.** À défaut de couteau électrique, utilisez un couteau à lame large et à denture très fine.

• **Guide-lame.** Les terrines fragiles risquent de se défaire au moment du découpage… Pliez en quatre une feuille de papier d'aluminium et plaquez-la contre la tranche à découper. Tranchez avec le couteau tout en maintenant ce guide-lame contre la tranche, puis déposez-la délicatement dans l'assiette de service. Le tour est joué !

Une cuisson parfaite

• **Méthode.** La cuisson des terrines doit impérativement être effectuée dans un bain-marie chaud. Au moment d'enfourner, déposez le récipient de cuisson dans un autre, plus grand, que vous aurez tapissé de papier absorbant pour éviter les éclaboussures. Puis versez de l'eau frémissante dans ce dernier jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.

• **Vérification.** Au terme de la cuisson, une lame de couteau enfoncée au centre de la terrine doit ressortir sèche.

Des astuces de présentation

• **Privilégiez le montage** en couches alternées pour souligner les contrastes de couleurs et de textures des différents ingrédients lors de la découpe. Une fois la terrine montée, tapotez-la plusieurs fois sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air. Les ingrédients prennent ainsi leur place définitive avant cuisson ou réfrigération.

• **Préservez la couleur** vive des légumes verts en les rafraîchissant à l'eau glacée aussitôt après les avoir égouttés.

• **Chemisez le moule** avec un des ingrédients de la terrine (lamelles d'aubergines grillées, feuilles de chou ou tagliatelles de concombre blanchies, tranches de jambon de parme, filets de rouget…) avant de le remplir avec le reste de la préparation.

• **Soignez la disposition** des ingrédients situés au fond du récipient si vous souhaitez démouler la terrine : ils se retrouveront sur le dessus…

Les terrines
du jardin

Pour 8 personnes
Préparation :
45 min
Cuisson :
3 h
Réfrigération :
12 h

1 botte de carottes nouvelles
1 botte de navets nouveaux
2 courgettes
150 g de pois gourmands
400 g de fèves nouvelles en cosse
1 pied de veau
75 cl de vin blanc sec
1 bouquet de persil
2 branches d'estragon
1 branche de céleri
2 brins de thym
1 feuille de laurier
1 oignon
2 clous de girofle
1 cuillerée à café de poivre en grains
Jus de citron
3 cébettes (oignons blancs à la longue tige verte)
Gros sel, sel fin, poivre blanc

Jardinière de printemps en gelée maison

Pris dans une gelée goûteuse à base de pied de veau, les petits légumes de printemps aux saveurs authentiques restent délicieusement croquants. Servez avec une salade de pissenlits primeurs au vinaigre balsamique. Un régal !

- Rincez le persil, l'estragon et le céleri. Réservez les feuilles, liez les tiges avec le thym et le laurier en un bouquet garni. Épluchez l'oignon, puis piquez-le des clous de girofle.
- Mettez le pied de veau coupé en deux dans un faitout avec le bouquet garni, l'oignon, le poivre en grains et le vin. Ajoutez 1,2 litre d'eau. Portez à frémissements en écumant. Salez. Laissez frémir 3 heures à couvert.
- Pendant ce temps, brossez les carottes sous l'eau courante et émincez-les. Lavez les navets et les courgettes, puis coupez-les en dés. Rincez et effilez les pois gourmands. Écossez les fèves.
- Faites cuire séparément, à l'eau bouillante salée : les carottes et les navets 10 à 15 minutes, les courgettes 10 minutes, les pois gourmands 6 minutes et les fèves 4 minutes. Égouttez-les. Rafraîchissez-les à l'eau glacée. Égouttez-les à nouveau.
- Prélevez le pied de veau à l'écumoire. Supprimez l'oignon et le bouquet garni. Filtrez le bouillon. Ajoutez 1 filet de jus de citron et rectifiez l'assaisonnement.
- Dérobez les fèves : enlevez leur peau en les pinçant entre le pouce et l'index. Nettoyez et émincez les cébettes. Ciselez les feuilles de persil, d'estragon et de céleri réservées.
- Désossez le pied de veau. Coupez la chair en dés. Répartissez ces derniers dans une terrine avec les légumes, les cébettes et les herbes ciselées. Arrosez du bouillon. Couvrez, laissez refroidir, puis réservez 12 heures au réfrigérateur. Servez dans la terrine, à la cuillère.

Conseil

N'épluchez pas les carottes, navets nouveaux et courgettes : vous préserverez leur teneur en vitamines et leur goût sera plus affirmé.

Pour 6 personnes
Préparation :
30 min
Cuisson :
55 min

10 belles feuilles de chou vert
4 carottes nouvelles
2 navets nouveaux
1 courgette
4 poireaux baguettes
150 g de haricots verts extra-fins
2 branches de céleri
4 œufs
25 g de beurre
25 cl de crème liquide
Noix de muscade
Gros sel, sel fin, poivre

Papeton de légumes en feuilles de chou

Dissimulés par les feuilles de chou qui les enrobent, les tendres petits légumes de printemps sont liés par une crème délicate et savoureuse. Servez cet appétissant papeton avec un coulis de tomates à la ciboulette.

- Lavez les feuilles de chou. Supprimez leur grosse côte, puis faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Étalez-les à plat sur un linge.
- Brossez soigneusement sous l'eau courante les carottes et les navets, lavez la courgette sans l'éplucher. Coupez-les en dés. Nettoyez les poireaux, détaillez-les en petits tronçons. Rincez et équeutez les haricots verts, coupez-les en deux. Faites précuire ces légumes 5 minutes à la vapeur.
- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Effeuillez les branches de céleri, lavez et ciselez finement les feuilles.
- Beurrez un moule à fond arrondi. Tapissez-le des feuilles de chou en les chevauchant légèrement et en les laissant largement dépasser. Répartissez-y les légumes précuits et le céleri ciselé en les alternant.
- Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème, du sel, du poivre et une pincée de muscade râpée. Versez sur les légumes. Tapotez le fond du moule sur le plan de travail pour bien faire pénétrer la préparation.
- Rabattez les feuilles de chou sur le contenu du moule. Couvrez d'aluminium. Enfournez 45 minutes dans un bain-marie chaud. Laissez tiédir avant de démouler et de servir.

Variante

Les poireaux baguettes (poireaux nouveaux très fins) peuvent être remplacés par des cébettes, oignons blancs au bulbe à peine renflé et à la longue tige verte.

Terrine tricolore

Pour 6 personnes
Préparation :
40 min
Réfrigération :
30 min
Cuisson :
1 h 50

1/2 boule de céleri-rave
400 g de carottes
1 pomme de terre bintje
1 botte de cresson
150 g de mâche
4 œufs
200 g de crème fraîche
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à café de cumin en poudre
Gros sel, sel fin, poivre

Quand vous servirez la terrine, vos convives découvriront son cœur de céleri crémeux niché entre les purées verte et orange. Une surprise tricolore, à servir avec un gigot d'agneau ou du poulet rôti.

- Épluchez, lavez, puis coupez le céleri en dés. Faites-le cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée et citronnée. Égouttez-le. Écrasez-le au moulin à légumes. Laissez refroidir.
- Fouettez 1 œuf avec 50 g de crème. Incorporez au céleri, salez et poivrez. Répartissez cette purée sur un grand rectangle de film alimentaire. Roulez-la en boudin en maintenant les extrémités du film fermées avec des élastiques ; ce boudin doit être inférieur de 2 à 3 cm à la longueur de votre terrine. Réservez 30 minutes au congélateur.
- Pendant ce temps, épluchez et lavez les carottes et la pomme de terre. Coupez-les en morceaux. Faites cuire ces légumes séparément, 20 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les.
- Lavez le cresson et la mâche dans plusieurs eaux. Débarrassez-les de leurs plus grosses tiges, puis faites-les blanchir 3 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rafraîchissez-les à l'eau courante, puis pressez-les entre les mains pour en exprimer le maximum d'eau.
- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Mixez la mâche et le cresson. Mélangez-les avec la pomme de terre en l'écrasant à la fourchette, puis incorporez 1 œuf fouetté avec 70 g de crème. Salez, poivrez.
- Écrasez les carottes au moulin à légumes. Incorporez-leur les œufs restants fouettés avec le reste de crème et le cumin. Salez, poivrez.
- Versez la purée de carottes dans une terrine. Débarrassez le boudin de céleri du film alimentaire. Déposez-le sur la purée en l'y enfonçant à moitié. Recouvrez de la purée verte. Tapotez la terrine sur le plan de travail. Enfournez 1 heure 10 dans un bain-marie chaud. Servez aussitôt, en terrine, ou laissez tiédir avant de démouler.

Variantes

Vous pouvez remplacer le cresson par de l'oseille, ou le céleri-rave par du chou-fleur.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
55 min environ

1,5 kg de courgettes
2 gousses d'ail
70 g de beurre
5 œufs
25 cl de crème liquide
1 cuillerée à soupe de graines de cumin
1 bouquet de coriandre
Sel, poivre

Terrine de courgettes, coriandre et cumin

Parfois appelée persil arabe, la coriandre possède une flaveur affirmée très caractéristique qui, associée à la saveur chaude du cumin, relève délicieusement le goût discret des courgettes. Servez cette terrine avec un carpaccio de saumon à l'aneth.

- Lavez les courgettes, râpez-les au robot (grille moyenne). Pelez et écrasez l'ail.
- Dans une sauteuse, chauffez 50 g de beurre sur feu moyen. Faites-y fondre les courgettes et l'ail 5 minutes environ en remuant souvent : les courgettes doivent rendre et réabsorber toute leur eau de végétation, sans prendre couleur. Salez, poivrez. Laissez refroidir.
- Dans une poêle antiadhésive, faites griller les graines de cumin à sec (sans matière grasse) en remuant 2 minutes environ sur feu moyen, sans les laisser brûler. Réservez. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).
- Lavez et essorez la coriandre. Supprimez ses plus grosses tiges, puis ciselez-la finement.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez le cumin, la coriandre et la préparation aux courgettes. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement.
- Beurrez un moule à cake. Versez-y la préparation. Enfournez 50 minutes dans un bain-marie chaud.
- Laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de démouler, trancher et servir.

Conseils

Choisissez des courgettes de petite taille, jeunes et très fraîches : elles n'ont pas besoin d'être épépinées.

Si la surface de la terrine brunit trop vite lors de la cuisson, couvrez-la d'aluminium.

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 30 min
Réfrigération : 4 h

2,5 kg de tomates
16 olives vertes dénoyautées
200 g de tapenade noire
5 branches de basilic
20 cl de jus de tomate
1/2 cuillerée à café de sucre glace
5 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Terrine de tomates à la tapenade

Essentiellement estivale, quand les tomates gorgées de soleil et le basilic frais sont à l'apogée de leur saveur, cette terrine, facile à réaliser, développe en bouche un arc-en-ciel d'arômes authentiques. Pour accentuer ses parfums, servez-la avec une coupelle de pistou.

- Plongez les tomates 20 secondes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les sous l'eau courante, puis pelez-les, coupez-les en quatre et épépinez-les. Saupoudrez-les de gros sel dans une passoire et laissez-les dégorger 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Lavez et essorez le basilic. Ôtez ses plus grosses tiges, puis ciselez finement le reste.
- Portez le jus de tomate à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant, puis le basilic, le sucre, du sel et du poivre. Laissez juste refroidir.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Hachez grossièrement les olives au couteau.
- Rincez rapidement les tomates, puis épongez-les dans du papier absorbant en les pressant légèrement. Disposez-en la moitié dans le moule. Répartissez dessus, dans l'ordre, la tapenade, les olives hachées, la moitié de la gelée, le reste des tomates en une couche uniforme, puis le reste de gelée.
- Recouvrez des débords du film en tassant bien du plat de la main. Réservez au moins 4 heures au réfrigérateur avant de démouler, trancher et servir.

Conseil

Choisissez des tomates de type allongé (olivettes ou roma) que vous couperez en quatre dans la longueur : bien mûres, elles restent fermes et leur rouge éclatant est du plus bel effet.

Terrine aux deux asperges

Pour 6 à 8 personnes
Préparation :
30 min
Cuisson :
50 min environ
Réfrigération :
6 h

1 kg de petites asperges vertes
10 asperges blanches moyennes
3 cuillerées à soupe de fines herbes ciselées (persil, cerfeuil et ciboulette) + quelques brins de ciboulette
4 œufs
30 cl de crème liquide
25 g de beurre
Noix de muscade
Gros sel, sel fin, poivre

Tendres et goûteuses, les asperges blanches se nichent au cœur d'une mousse d'asperges vertes parfumée de fines herbes. Cette terrine raffinée, emblématique du retour des beaux jours, donnera un air de fête à vos tables printanières.

- Lavez les asperges. Supprimez l'extrémité de leur tige sur 2 cm environ. Épluchez-les au couteau économe, de la base de la pointe vers le talon.
- Faites-les blanchir 5 à 7 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Réservez les blanches et 2 vertes sur du papier absorbant. Mixez le reste des vertes avec les fines herbes ciselées pour obtenir une purée homogène.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème, une pincée de muscade râpée, du sel et du poivre. Ajoutez la purée. Mélangez intimement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Beurrez un moule à cake. Versez-y les deux tiers de la préparation. Répartissez-y les asperges blanches dans la longueur. Recouvrez du reste de la préparation. Tapotez le moule sur le plan de travail.
- Enfournez 45 minutes dans un bain-marie chaud. Laissez refroidir, puis réservez au moins 6 heures au réfrigérateur. Démoulez, garnissez des 2 asperges vertes réservées et des brins de ciboulette avant de servir.

Conseil

Hors saison, utilisez des asperges blanches surgelées et des asperges vertes en bocal : vous ferez blanchir les premières 5 minutes à l'eau bouillante salée et égoutterez soigneusement les secondes avant de les mixer.

Pour 6 personnes
Préparation :
40 min
Cuisson :
1 h

400 g de céleri-rave
2 carottes
100 g de haricots verts
200 g de petits pois en cosse
1 bouquet de cerfeuil
2 œufs
15 cl de crème fraîche épaisse
Noix de muscade
Gros sel, sel fin, poivre

Terrine maraîchère

Si vous cherchez un accompagnement plus original et, surtout, plus diététique que les frites pour le poulet rôti ou le rosbif dominical, cette terrine est faite pour vous ! Elle régalera toute la famille, des plus petits aux plus grands.

- Épluchez, puis lavez le céleri et les carottes. Coupez le premier en petits morceaux et les secondes en rondelles pas trop fines. Faites-les cuire séparément, 20 minutes à la vapeur.
- Pendant ce temps, rincez, puis effilez les haricots verts et coupez-les en petits tronçons. Écossez les petits pois. Faites blanchir ces deux légumes séparément, 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, plongez-les aussitôt dans de l'eau glacée, puis égouttez-les à nouveau.
- Lavez et essorez le cerfeuil. Ôtez ses plus grosses tiges, puis ciselez finement le reste.
- Passez le céleri au moulin à légumes (grille fine) placé au-dessus d'un saladier. Ajoutez-y les jaunes d'œufs, puis la crème et le cerfeuil en fouettant jusqu'à homogénéité. Salez, poivrez, poudrez d'une grosse pincée de muscade râpée. Ajoutez les carottes et les petits pois. Mélangez bien puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une jatte, fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la purée en soulevant la masse à la spatule. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dans une terrine, déposez la moitié de la purée, puis les haricots verts en une couche uniforme et enfin le reste de la purée. Couvrez d'aluminium. Enfournez 40 minutes dans un bain-marie chaud.
- Servez en terrine, chaud ou tiède, avec la viande de votre choix et une salade verte à l'échalote.

Variante

Remplacez les haricots verts par des petits bouquets de brocolis, les carottes par du poivron rouge épépiné et coupé en dés, le cerfeuil par du persil plat et la muscade par du piment d'Espelette en poudre.

Pour 6 personnes
Préparation :
30 min
Réfrigération :
4 h

1 concombre
3 avocats
20 cl de crème liquide
2 branches de coriandre
Le jus de 1 citron
Tabasco
5 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Terrinettes de concombre à l'avocat

Diablement rafraîchissantes, ces terrinettes, croquantes et fondantes à la fois, seront parfaites servies en entrée d'un repas entre amis. Accompagnez-les d'un rosé de Provence bien frais et d'un coulis de poivrons rouges.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Lavez le concombre. Découpez 6 fines rondelles en son centre.
- Chemisez 6 ramequins de film alimentaire en le laissant largement déborder. Placez 1 rondelle de concombre au fond de chacun d'eux. Réservez au réfrigérateur.
- Portez la crème à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Épluchez les deux tronçons de concombre au couteau économe. Coupez-les en deux dans la longueur. Égrenez-les à la cuillère, puis détaillez la chair en dés. Épongez ces derniers dans du papier absorbant. Lavez, essorez puis effeuillez la coriandre.
- Coupez les avocats en deux. Dénoyautez-les, puis prélevez leur pulpe à la cuillère. Mixez-la avec le jus de citron, les deux tiers des dés de concombre, les feuilles de coriandre (sauf 6 que vous réserverez pour garnir), du sel, du poivre et quelques gouttes de Tabasco, jusqu'à consistance homogène.
- Transférez cette préparation dans une jatte. Ajoutez la gelée et le reste des dés de concombre. Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement puis répartissez dans les ramequins. Lissez la surface avec le dos d'une cuillère humide. Recouvrez des débords de film alimentaire. Réservez au moins 4 heures au réfrigérateur.
- Démoulez les terrinettes au dernier moment sur les assiettes de service et garnissez-les des feuilles de coriandre réservées.

Conseil

Pour le coulis de poivrons, faites chauffer 20 cl de crème liquide mélangée avec 2 poivrons rouges en dés, du sel, du poivre, 2 cuillerées à soupe de concentré de tomate et 2 gousses d'ail écrasées. Laissez frémir 10 minutes, mixez, puis filtrez. Servez glacé après avoir ajouté un filet de jus de citron.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 35 min
Réfrigération : 6 h

2 pomelos
7 avocats
2 cuillerées à soupe de jus de citron
20 cl de crème liquide très froide
Tabasco
1/2 cuillerée à café de grains d'anis vert
5 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Mousse d'avocat au pomelo

Le velouté soyeux de la mousse d'avocat s'unit à la saveur subtilement sucrée-acidulée des pomelos juteux dans cette terrine originale qui réjouira les amateurs d'alliance de goûts innovante.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pressez 1 pomelo pour recueillir son jus. Pelez le second à vif. Détachez ses quartiers en supprimant la petite membrane qui les entoure.
- Épluchez les avocats. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Détaillez la pulpe de deux d'entre eux en dés ; citronnez-les aussitôt.
- Dans une petite casserole, portez le jus du pomelo à frémissements. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez refroidir.
- Écrasez la pulpe des avocats restants à la fourchette, puis passez-la au travers d'une passoire fine en appuyant avec le dos d'une cuillère pour obtenir une purée lisse. Ajoutez la gelée, quelques gouttes de Tabasco, les grains d'anis, du sel et du poivre. Mélangez intimement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la délicatement à la préparation précédente en soulevant la masse à la spatule.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Versez-y la moitié de la préparation. Faites prendre 15 minutes au réfrigérateur.
- Répartissez dessus les quartiers de pomelo, dans la longueur, et les dés d'avocat. Couvrez du reste de préparation, lissez la surface et recouvrez du film alimentaire. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de servir.

Conseil

Démoulez la mousse sur un plat et servez-la avec 25 cl de crème fouettée salée, poivrée, citronnée et mélangée avec 1 cuillerée à soupe de grains d'anis vert.

Pour 6 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
15 min
Réfrigération :
6 h

1 kg d'asperges vertes moyennes
2 bouquets de cerfeuil
Le jus de 1 citron
65 cl de crème liquide
4 œufs
6 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Mousse d'asperge au cerfeuil

Cette terrine raffinée régalera les gourmets tant sa mousse onctueuse contraste agréablement avec le léger croquant des pointes d'asperge nappées de coulis de cerfeuil.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Épluchez, puis rincez les asperges. Coupez les pointes.
- Faites cuire les tiges 6 minutes à l'eau bouillante salée. Ajoutez les pointes et poursuivez la cuisson 6 minutes. Égouttez en réservant 15 cl de l'eau de cuisson. Lavez et essorez le cerfeuil, puis supprimez ses plus grosses tiges.
- Réservez les pointes d'asperge au réfrigérateur. Mixez finement les tiges avec la moitié du jus de citron et des pluches de cerfeuil. Passez cette purée au travers d'une passoire fine en pressant bien avec le dos d'une cuillère.
- Portez 50 cl de crème à frémissements. Dans une jatte, fouettez les œufs avec du sel et du poivre, puis versez la crème frémissante en filet, sans cesser de fouetter.
- Transférez dans une casserole. Faites épaissir 3 minutes environ en remuant sur feu doux. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, en fouettant, puis incorporez la purée d'asperges. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez juste refroidir.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant déborder. Versez-y la préparation. Recouvrez des débords du film. Réservez 6 heures au réfrigérateur.
- Portez à ébullition l'eau de cuisson des asperges réservée. Faites-y blanchir le reste du cerfeuil 30 secondes. Mixez le tout avec le reste de crème et de jus de citron. Laissez refroidir, puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez la terrine en tranches garnies des pointes d'asperge nappées du coulis de cerfeuil.

Conseil

Épluchez les asperges au couteau économe de la base de la pointe vers le talon, puis rincez-les et supprimez leur extrémité dure.

Pour 4 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
35 min
Réfrigération :
6 h

3 poivrons rouges
4 belles tomates côtelées
4 rondelles de mozzarella
Le jus de 1 citron
12 baies roses concassées
Tabasco
20 cl de jus de tomate
4 cuillerées à soupe de basilic ciselé + quelques feuilles
2 gousses d'ail écrasées
Huile d'olive
6 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Aspics rutilants au basilic

Subtilement parfumés de basilic et relevés de Tabasco, ces aspics individuels constituent une entrée aussi agréable à l'œil qu'au palais. Vous les ferez suivre d'une viande grillée ou d'un poisson poché. Pour un repas d'été convivial et léger !

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et épongez les poivrons. Enveloppez chacun d'eux d'aluminium. Déposez-les dans un plat à four. Enfournez-les et faites cuire 35 minutes, puis laissez-les refroidir.
- Pendant ce temps, lavez les tomates. Tranchez une belle rondelle au centre de chacune d'elles. Détaillez le reste en dés. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Enlevez l'aluminium en recueillant le jus rendu par les poivrons dans une jatte. Pelez les poivrons et épépinez-les au-dessus de la jatte pour ne rien perdre de leur jus. Coupez leur chair en lanières.
- Filtrez le jus des poivrons. Ajoutez le jus de citron, les baies roses, un trait de Tabasco, du sel et du poivre. Portez à ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant, puis le jus de tomate. Laissez juste refroidir, ajoutez le basilic ciselé et rectifiez l'assaisonnement.
- Déposez 1 rondelle de tomate dans 4 moules à soufflé individuels. Couvrez d'une rondelle de mozzarella et répartissez la moitié des lanières de poivron, puis ajoutez les dés de tomate. Versez la gelée à hauteur. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Dans une jatte, mélangez le reste des lanières de poivron avec l'ail, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive. Réservez au réfrigérateur.
- Servez les aspics démoulés garnis des feuilles de basilic et entourés des poivrons marinés.

Conseils

Suivant leur variété et leur cuisson, les poivrons rendent plus ou moins de jus. Modulez la quantité de jus de tomate en conséquence.

Pour parfaire la présentation, décorez les aspics de tomates séchées marinées à l'huile d'olive.

Pour 4 personnes
Préparation :
30 min
Cuisson :
30 min
Réfrigération :
3 h

2 poivrons rouges
1 poivron jaune
200 g de fromage blanc en faisselle
80 g de fromage de chèvre frais
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
4 cuillerées à soupe de sarriette ciselée
Sel, poivre

Ballotins bicolores de poivrons

Petits astres du jour trônant au centre des assiettes, ces savoureux ballotins ne réclament pas d'autre accompagnement qu'une salade de mesclun assaisonnée de vinaigrette balsamique !

- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Lavez et épongez les poivrons. Emballez un des rouges et le jaune dans du papier d'aluminium. Déposez-les dans un plat à four. Enfournez-les 30 minutes.
- Pendant ce temps, égouttez le fromage blanc. Coupez le second poivron rouge en deux. Épépinez-le, puis détaillez-le en très petits dés. Écrasez le fromage de chèvre à la fourchette.
- Dans une jatte, mélangez intimement les deux fromages avec la crème, la sarriette, du sel et du poivre, puis incorporez les dés de poivron rouge. Couvrez et réservez au réfrigérateur.
- Sortez les poivrons du four et laissez-les refroidir. Ôtez l'aluminium, puis pelez-les et épépinez-les. Coupez-les en lanières de 3 cm de largeur environ, taillées en pointe.
- Chemisez 4 ramequins de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Tapissez leur fond et leurs parois avec les lanières de poivron, en alternant les rouges et les jaunes (voir Conseil).
- Répartissez la préparation aux fromages sur les lanières de poivron, puis repliez ces dernières pour la recouvrir. Rabattez dessus le film alimentaire. Couvrez le contenu de chaque ramequin d'une soucoupe d'un diamètre légèrement inférieur à celui du récipient (ou d'un couvercle de bocal retourné) et lestez d'une petite boîte de conserve. Réservez 3 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseil

Placez les lanières de poivron, face brillante vers les parois des ramequins, en disposant le côté taillé en pointe dans le fond ; elles doivent se chevaucher très légèrement et bien dépasser du ramequin sur leur côté le plus large.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
10 à 12 min
Réfrigération :
6 h

600 g de haricots verts
150 g de haricots beurre
1 botte de carottes nouvelles
1/2 bouquet de persil plat
2 cubes de bouillon de légumes
1 cuillerée à soupe de madère
1 cuillerée à soupe de poivre vert en saumure égoutté
8 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Buisson de haricots verts en gelée

Mêlés de haricots beurre et de carottes nouvelles, les tendres haricots verts sont pris dans une gelée persillée délicatement épicée. Servez ce buisson spectaculaire avec une sauce ravigote bien relevée.

- Lavez et effilez tous les haricots. Brossez les carottes sous l'eau courante, puis coupez-les en bâtonnets. Faites cuire ces légumes séparément 10 à 12 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, plongez-les dans de l'eau glacée, puis égouttez-les à nouveau.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Lavez et essorez le persil. Ôtez ses plus grosses tiges, puis ciselez-le finement.
- Portez 60 cl d'eau à frémissements avec les cubes de bouillon en remuant pour les dissoudre. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir, puis ajoutez le persil et le madère. Rectifiez l'assaisonnement.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Répartissez-y, dans la longueur, le quart des haricots verts, le tiers de haricots beurre et des carottes, puis parsemez du tiers du poivre vert. Couvrez de gelée à hauteur.
- Recommencez l'opération précédente jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par le dernier quart des haricots verts et le reste de gelée. Recouvrez des débords du film. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de démouler et de servir.

Conseil

Préparez la sauce ravigote en mélangeant 2 cuillerées à soupe de vinaigre, 2 cuillerées à café de moutarde, du sel et du poivre. Émulsionnez avec 6 cuillerées à soupe d'huiles d'olive et de tournesol mélangées. Incorporez 2 échalotes émincées, 1 cuillerée à soupe de câpres et 1 cuillerée à soupe d'herbes ciselées (persil, cerfeuil, ciboulette, estragon).

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 10 min
Réfrigération : 6 h

500 g de carottes
500 g de petites courgettes
2 gousses d'ail
50 cl de bouillon de légumes
15 cl de vin blanc sec
1 cuillerée à café de quatre-épices
10 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Feuillantine de carottes et courgettes

Relevée de quatre-épices, cette terrine de « tagliatelles » de légumes cuites *al dente* est aussi savoureuse que colorée. Pour un accord parfait, servez-la en tranches épaisses avec une citronnette à l'huile d'olive.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Grattez et rincez les carottes. Lavez les courgettes sans les éplucher. Avec un couteau économe, détaillez ces deux légumes dans la longueur pour obtenir des rubans semblables à des tagliatelles.
- Épluchez, dégermez, puis écrasez l'ail. Mélangez-le avec le bouillon, le vin blanc et le quatre-épices. Portez à frémissements.
- Plongez les rubans de carotte dans ce bouillon. Laissez frémir 7 minutes, puis ajoutez les rubans de courgette. Dès la reprise des frémissements, poursuivez la cuisson 3 minutes.
- Égouttez ces légumes en recueillant le bouillon dans une casserole. Portez ce dernier à frémissements puis, hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement et laissez juste refroidir.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Répartissez-y les rubans de légumes dans la longueur par couches successives, en versant régulièrement de la gelée après chaque couche.
- Recouvrez des débords du film alimentaire en pressant du plat de la main. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de servir.

Conseil

Préparez la citronnette en mélangeant 3 cuillerées à soupe de jus de citron avec 1/2 cuillerée à café de cumin en poudre, du sel, du poivre et quelques gouttes de Tabasco. Émulsionnez avec 9 cuillerées à soupe d'huile d'olive, puis incorporez peu à peu 2 cuillerées à soupe de feuilles de coriandre finement ciselées.

Les terrines
au fromage

Pour 4 personnes
Préparation :
25 min
Réfrigération :
4 h

200 g d'olives noires dénoyautées
4 fromages de chèvre frais (100 g environ chacun)
250 g de mesclun
1 cuillerée à soupe de sarriette fraîche ciselée
1 cuillerée à soupe d'origan frais ciselé
1 gousse d'ail
2 cuillerées à soupe de pignons de pin
10 cuillerées à soupe d'huile d'olive
4 cuillerées à soupe de jus de citron
Sel, poivre

Terrinettes de chèvre aux olives

Ces terrinettes particulièrement goûteuses, présentées sur leur petite salade de mesclun aux pignons grillés, fleurent bon la Provence. Idéales lors d'un déjeuner ensoleillé, comme un avant-goût de vacances...

- Mixez les olives avec 6 cuillerées à soupe d'huile, 2 cuillerées à soupe de jus de citron et du poivre, jusqu'à l'obtention d'une consistance de pommade. Rectifiez l'assaisonnement en sel (voir Conseil).
- Écrasez 2 fromages à la fourchette en les mélangeant intimement avec la sarriette. Procédez de même avec les autres fromages et l'origan.
- Chemisez 4 terrinettes (ou 4 ramequins à bord haut) de film alimentaire en le laissant largement déborder. Répartissez dans chacune d'elles le quart du fromage à la sarriette, puis le quart de la purée d'olives, et enfin le quart du fromage à l'origan, en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Couvrez des débords de film. Réservez 4 heures au réfrigérateur.
- Juste avant de servir, lavez et essorez le mesclun. Dans un saladier, mélangez le reste du jus de citron avec du sel, du poivre et l'ail écrasé, puis émulsionnez avec le reste d'huile. Ajoutez le mesclun. Mélangez bien, puis répartissez sur les assiettes de service. Dans une poêle antiadhésive, faites griller les pignons à sec (sans matière grasse) 1 minute environ, sur feu vif, en remuant.
- Démoulez les terrinettes sur le mesclun. Parsemez des pignons et servez sans attendre.

Conseil

L'assaisonnement en sel dépend de la variété d'olives utilisées : préparées à l'huile, elles sont moins salées que conservées en saumure. Dans ce dernier cas, rincez-les sous l'eau courante puis égouttez-les bien avant de les utiliser.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 30 min
Marinade : 2 h
Réfrigération : 12 h

3 poivrons (1 vert, 1 rouge, 1 jaune)
2 gousses d'ail
500 g de brocciu frais
10 cl de crème liquide
Le jus de 1 citron
20 cl d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe d'herbes de Provence
2 cuillerées à soupe de persil plat ciselé
2 cuillerées à soupe de cerneaux de noix concassés
3 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Terrine de brocciu aux trois poivrons

Une terrine séduisante où les saveurs corses dispensent leurs arômes étourdissants : poivrons marinés et brocciu parfumé lui confèrent un goût authentique qui transportera aussitôt vos convives sur « L'île d'amour »

- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Lavez et épongez les poivrons. Emballez-les dans du papier d'aluminium, déposez-les dans un plat à four et enfournez-les 30 minutes.
- Laissez refroidir les poivrons dans l'aluminium, puis recueillez le jus qu'ils ont rendu. Pelez-les, épépinez-les et détaillez-les en lanières ; mettez-les dans un plat creux.
- Épluchez et écrasez l'ail. Dans un bol, mélangez-le avec le jus rendu par les poivrons, le jus de citron, du sel et du poivre. Émulsionnez avec 15 cl d'huile, puis incorporez les herbes de Provence. Versez sur les poivrons, couvrez et laissez mariner 2 heures à température ambiante.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une jatte, mélangez à la fourchette le brocciu avec du sel, du poivre et le reste d'huile.
- Portez la crème à frémissements. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir, puis ajoutez au contenu de la jatte avec le persil et les noix. Mélangez bien.
- Égouttez les poivrons en réservant leur marinade.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Répartissez-y la préparation au fromage et les poivrons, en alternant les couches. Recouvrez des débords du film en tassant du plat de la main. Réservez 12 heures au réfrigérateur.
- Servez la terrine en tranches, nappées d'un filet de marinade.

Conseil

Le brocciu (ou broccio) peut être préparé à partir de lait de chèvre, de brebis ou d'un mélange des deux : choisissez-le selon vos goûts.

Pour 6 personnes
Préparation :
25 min
Réfrigération :
6 h

9 fines tranches de jambon de Parme
2 sainte-maure
1 pomme granny smith
1 filet de jus de citron
3 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée
12 belles feuilles de laitue

Terrinettes de sainte-maure au parme

La saveur délicatement noisetée du sainte-maure de Touraine, fromage de chèvre en forme de bûchette traversée par une paille, se marie particulièrement bien à celles de la pomme et du jambon de Parme.

- Découennez et dégraissez les tranches de jambon. Détaillez-en 3 en fines lamelles et réservez-les. Chemisez 6 ramequins de film alimentaire, puis garnissez chacun d'eux d'une tranche de jambon, en la laissant largement dépasser.
- Enlevez la paille des fromages, grattez légèrement leur croûte au couteau, puis écrasez-les à la fourchette.
- Épluchez la pomme, épépinez-la et coupez-la en dés ; citronnez légèrement ces derniers.
- Dans une jatte, mélangez le fromage avec les dés de pomme, les lamelles de jambon et la ciboulette. Répartissez ce mélange dans les ramequins en tassant avec le dos d'une cuillère.
- Rabattez le jambon sur le contenu des ramequins, puis recouvrez du film. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Lavez et essorez les feuilles de laitue. Ciselez-les grossièrement en chiffonnade, puis répartissez-les sur les assiettes de service.
- Démoulez les terrinettes sur la salade et servez.

Variante

Vous pouvez remplacer le jambon de Parme par le jambon cru de votre choix (d'Auvergne, de Bayonne, serrano espagnol…), à condition qu'il soit très tendre et découpé en fines tranches.

Pour 8 personnes
Préparation :
20 min
Cuisson :
2 min
Réfrigération :
6 h

250 g de brousse
1,2 kg de tomates
4 cuillerées à soupe de vin blanc sec
2 cuillerées à soupe de jus de citron
1 bouquet de ciboulette
12 cl de crème liquide très froide
7 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Terrine de brousse, tomate et ciboulette

Parée des couleurs de l'Italie, cette terrine estivale est d'une grande fraîcheur. À déguster en entrée ou, pour un repas léger, accompagnée d'une chiffonnade de jambon de Parme et d'une salade de roquette à l'huile d'olive.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Plongez les tomates 20 secondes dans de l'eau bouillante, puis rafraîchissez-les sous l'eau courante. Pelez-les, épépinez-les et coupez-les en dés.
- Versez le vin blanc, la moitié du jus de citron et 5 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole. Salez, poivrez. Laissez frémir 2 minutes. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Lavez, essorez puis ciselez finement la ciboulette. Réservez 1 cuillerée à soupe de gelée. Mélangez les dés de tomate avec le reste.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Versez-y la moitié de la préparation aux tomates. Faites prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Écrasez la brousse à la fourchette avec du sel et du poivre. Fouettez la crème en chantilly. Ajoutez-la au fromage en soulevant la masse à la spatule, puis incorporez délicatement la gelée réservée, le reste de jus de citron et la ciboulette.
- Dès que le lit de tomates est « pris », recouvrez-le de la crème de brousse, puis du reste de tomates. Repliez le film alimentaire dessus, sans tasser. Réservez au réfrigérateur au moins 6 heures avant de démouler.

Conseil

Lors de la prise de la préparation aux tomates au congélateur, réservez le reste à température ambiante pour lui éviter de figer. Au besoin, placez-la sur feu doux et remuez jusqu'à ce que la gelée se liquéfie de nouveau. Attendez le refroidissement complet avant utilisation.

Pour 6 personnes
Préparation :
20 min
Réfrigération :
3 h

400 g de roquefort
150 g de fromage frais (Boursin nature, carrés frais...)
4 figues séchées
60 g de cerneaux de noix
12 très fines tranches de pain d'épice
Poivre

Terrine de roquefort au pain d'épice

Depuis toujours, les amoureux du roquefort l'apprécient accompagné de noix qui subliment sa saveur affirmée. Dans cette terrine, elles s'associent aux figues et au pain d'épice pour une alliance de goûts et de textures des plus séduisantes...

- Hachez grossièrement et séparément les figues et les cerneaux de noix, au couteau.
- Dans une jatte, mélangez le roquefort, le fromage frais et du poivre à la fourchette, jusqu'à consistance homogène. Transférez la moitié de ce mélange dans une autre jatte. Incorporez les figues au contenu de la première, les noix au contenu de la seconde.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Couvrez le fond avec 4 tranches de pain d'épice. Répartissez-y la préparation aux noix. Recouvrez-la de 4 autres tranches de pain d'épice, puis de la préparation aux figues, et enfin des dernières tranches de pain d'épice.
- Repliez le film alimentaire sur le contenu de la terrine. Surmontez-le d'une planchette et lestez le tout d'un poids de 2 kg. Réservez 3 heures au réfrigérateur.
- Démoulez et tranchez la terrine juste avant de la servir.

Conseil

N'utilisez pas de mixeur pour hacher les figues et les noix : elles se transformeraient en purées désagréablement collantes en y perdant leurs textures, grenue pour les figues, croquante pour les noix.

Pour 8 personnes
Préparation :
30 min
Réfrigération :
8 h

1 camembert au lait cru de 250 g fait à cœur
70 g d'abricots séchés
70 g de raisins secs
3 cuillerées à soupe de calvados
20 cl de crème liquide très froide
120 g de cerneaux de noix concassés
50 g d'amandes effilées
4 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Terrine mendiante au camembert

Les saveurs sucrées-salées prédominent dans cette terrine aux accents normands. Servez-la avec une salade de mâche bien relevée et des tranches de pain de campagne grillées.

- Émincez grossièrement les abricots séchés et mettez-les dans un bol avec les raisins secs. Mouillez du calvados, puis ajoutez de l'eau tiède à hauteur. Laissez gonfler 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Écroûtez le camembert, puis écrasez-le à la fourchette. Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder.
- Égouttez les fruits secs dans une passoire, au-dessus d'une petite casserole pour récupérer le liquide de macération. Portez ce dernier à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Mélangez cette gelée avec le camembert écrasé, en fouettant pour bien homogénéiser. Salez, poivrez.
- Fouettez la crème en chantilly. Ajoutez-la délicatement à la préparation en soulevant la masse à la spatule, puis incorporez les fruits égouttés, les noix et les amandes.
- Versez le tout dans le moule, lissez la surface avec le dos d'une cuillère humide, puis recouvrez des débords du film en pressant légèrement du plat de la main. Réservez au réfrigérateur au moins 8 heures avant de démouler.

Variantes

Le camembert pourra être remplacé par du coulommiers ou par du brie, voire par un mélange de mascarpone et de bleu de Bresse. Pour un accord parfait, accompagnez de quartiers de pomme (reine des reinettes ou canada) délicatement dorés au beurre, puis disposés en corolle autour des tranches de terrine.

Pour 6 personnes
Préparation :
20 min

12 fonds d'artichaut au naturel en boîte
300 g de tomates séchées conservées à l'huile d'olive
3 crottins de Chavignol frais (140 g environ chacun)
1 crottin de Chavignol très sec (40 g environ)
2 cuillerées à soupe de jus de citron
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Bayadère d'artichaut aux crottins

Des plus faciles à réussir, cette recette originale, délicieusement parfumée, est idéale quand des amis s'annoncent à l'improviste : préparée en un rien de temps, elle ne vous vaudra que des compliments !

- Égouttez les fonds d'artichaut, émincez-les finement et répartissez-les dans un plat creux. Égouttez les tomates en réservant leur huile de conservation. Hachez-les grossièrement au couteau. Dans un bol, mélangez le jus de citron avec une pincée de sel, puis émulsionnez avec 4 cuillerées à soupe de l'huile réservée. Répartissez régulièrement sur les fonds d'artichaut. Poivrez généreusement.
- Écrasez les crottins frais à la fourchette. Lavez et essorez la ciboulette, ciselez-la finement ; réservez-en 1 cuillerée à café, puis mélangez intimement le reste au fromage écrasé. Salez et poivrez légèrement.
- Dans un moule cylindrique en verre, répartissez le tiers des lamelles d'artichaut, couvrez-les du tiers des crottins à la ciboulette, puis du tiers des tomates. Renouvelez deux fois cette opération.
- Couvrez d'une assiette d'un diamètre légèrement inférieur à celui du moule. Lestez-la d'une grosse boîte de conserve. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Enlevez le lest et l'assiette, puis parsemez du crottin sec détaillé en copeaux et de la ciboulette réservée. Servez la bayadère dans le moule.

Conseil

Si vous préférez employer des fonds d'artichaut surgelés, faites-les cuire à l'eau bouillante salée et citronnée selon les indications de l'emballage, puis égouttez-les et laissez-les refroidir avant de les émincer.

Pour 8 personnes
Préparation :
20 min
Réfrigération :
12 h

400 g de gorgonzola
200 g de mascarpone
5 poires (williams ou conférence)
5 cuillerées à soupe de raisins secs
15 cl de banyuls
Le jus de 1/2 citron
1 cuillerée à soupe de quatre-épices

Pressé de poires au gorgonzola

Dans cette terrine originale, le goût affirmé du gorgonzola est adouci par celui du mascarpone pour mieux souligner la saveur des poires. Servez ce pressé en fin de repas, à la place du classique plateau de fromages, avec du pain aux noix.

- Mettez les raisins dans un bol. Portez le banyuls à frémissements, puis versez-le aussitôt sur les raisins et laissez-les gonfler 20 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les deux fromages en dés ; mélangez-les en les écrasant grossièrement à la fourchette. Épluchez les poires, épépinez-les, puis coupez-les en lamelles fines ; citronnez-les. Égouttez les raisins.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Répartissez sur le fond 100 g du mélange de fromages puis, dessus, un cinquième des lamelles de poire. Saupoudrez d'un cinquième du quatre-épices et parsemez de 1 cuillerée à soupe de raisins. Renouvelez cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche du mélange de fromages.
- Repliez le film alimentaire sur le contenu de la terrine. Surmontez-le d'une planchette et lestez le tout d'un poids de 1 kg. Réservez 12 heures au réfrigérateur.
- Démoulez et tranchez le pressé juste avant de le servir.

Conseils

Enveloppez la planchette de papier d'aluminium et utilisez des boîtes de conserve pour la lester. Vous pouvez aussi remplacer la planchette par un autre plat à cake et y verser 1 kg de riz.

N'augmentez pas le poids du lest : les poires, fragiles, ne doivent ni s'écraser, ni perdre leur jus.

Pour 8 personnes
Préparation :
40 min
Cuisson :
10 à 15 min
Réfrigération :
12 h

9 poireaux
400 g de ricotta
1 botte de ciboulette
20 cl de crème liquide très froide
Sel, poivre

Vinaigrette :
3 cuillerées à soupe de vinaigre de xérès
1/2 cuillerée à soupe de moutarde
5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
3 ou 4 cuillerées à soupe d'huile de noix
2 échalotes grises
Sel, poivre

Pressé de poireaux à la ricotta

Légèrement acidulée, la ricotta mêlée de ciboulette s'unit délicieusement aux poireaux dans cette terrine facile à réussir. Proposé avec sa vinaigrette à l'échalote, ce pressé régalera vos convives !

- Nettoyez les poireaux. Raccourcissez leurs feuilles vertes de manière qu'ils aient tous la longueur du moule à cake que vous allez utiliser. Faites-les cuire 10 à 15 minutes à la vapeur, selon leur grosseur. Laissez-les refroidir.
- Lavez, essorez puis ciselez finement la ciboulette. Dans un saladier, mélangez-la à la fourchette avec la ricotta, du sel et du poivre, jusqu'à homogénéité.
- Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la délicatement au contenu du saladier en soulevant la masse à la spatule. Rectifiez l'assaisonnement.
- Chemisez le moule de film alimentaire en le laissant largement déborder. Répartissez-y, dans l'ordre, 3 poireaux dans la longueur, la moitié de la préparation à la ricotta, 3 poireaux, le reste de préparation et les 3 derniers poireaux. Recouvrez du film alimentaire, surmontez d'une planchette et lestez d'un poids de 2 kg. Réservez 12 heures au réfrigérateur.
- Dans une jatte, mélangez le vinaigre avec la moutarde, du sel et du poivre. Émulsionnez avec les deux huiles en fouettant, puis incorporez les échalotes finement émincées et rectifiez l'assaisonnement.
- Démoulez la terrine au dernier moment et servez-la accompagnée de la vinaigrette.

Conseil

Pour une cuisson homogène, choisissez des poireaux de même calibre, pas trop gros. Fendez-les en deux dans la longueur, sans en séparer les deux moitiés, afin de bien les nettoyer. Pour les cuire, déposez-les à plat dans le panier perforé du cuit-vapeur.

Pour 8 personnes
Préparation :
25 min
Réfrigération :
8 h

250 g de brillat-savarin écroûté
3 tomates
3 avocats
35 cl de crème liquide très froide
Le jus de 1 citron
6 feuilles de gélatine
Sel, poivre blanc

Mousse de brillat-savarin à l'avocat

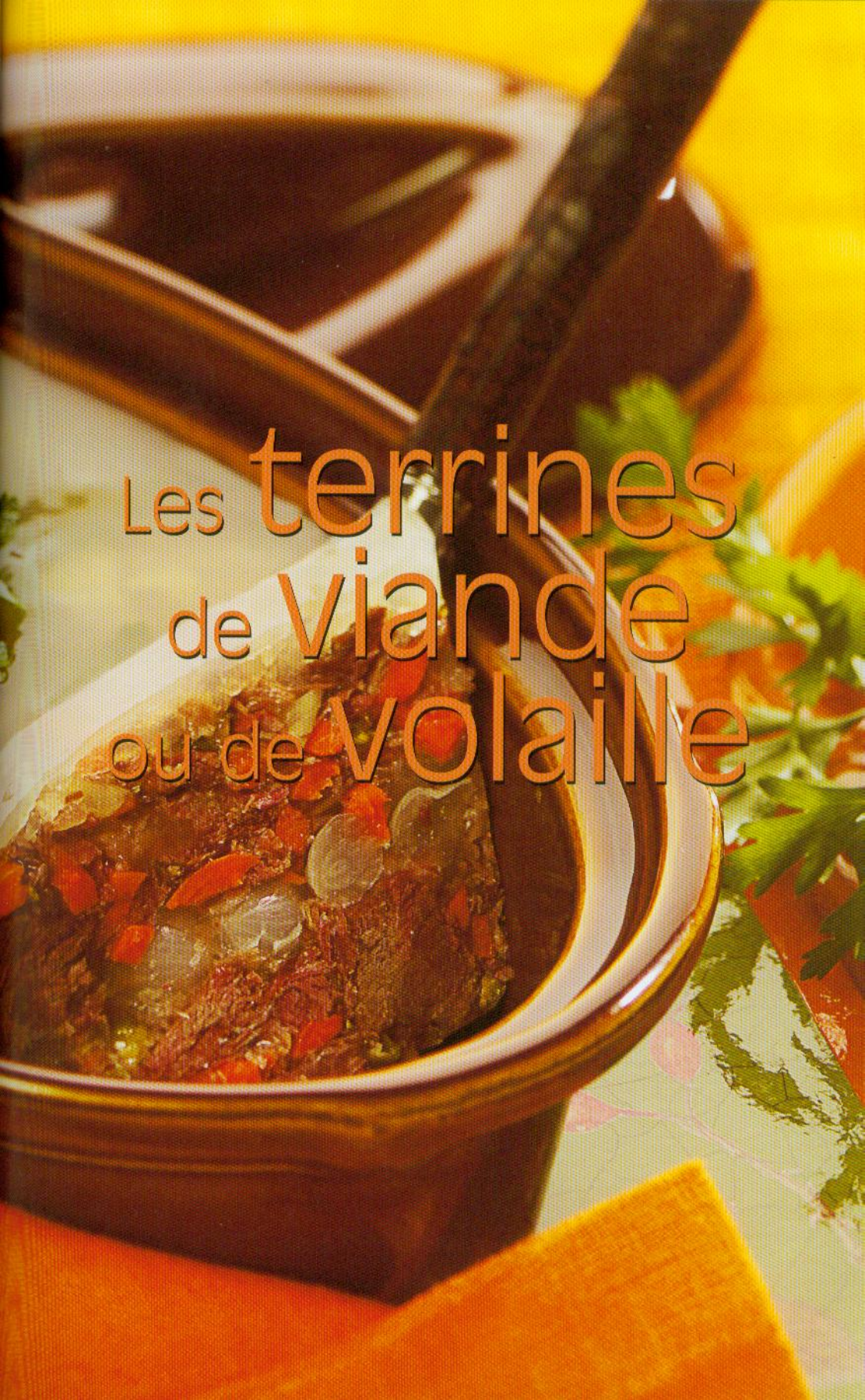
Aucun autre fromage ne peut rivaliser avec le crémeux et l'onctuosité du brillat-savarin... Il est ici marié à une mousse d'avocat légère, pour une entrée originale et goûteuse à déguster entre amis.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Plongez les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante puis, aussitôt, dans de l'eau glacée ; égouttez-les, pelez-les, épépinez-les, puis détaillez-les en dés.
- Fouettez la crème en chantilly. Réservez-la au réfrigérateur.
- Coupez les avocats en deux, dénoyautez-les. Prélevez leur chair à la cuillère, mixez-la avec le jus de citron, du sel et du poivre.
- Portez 10 cl d'eau à frémissements dans une petite casserole. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir. Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder.
- Mélangez la moitié de la gelée avec la purée d'avocat, puis incorporez délicatement les deux tiers de la chantilly en soulevant la masse à la spatule.
- Écrasez le brillat-savarin à la fourchette. Mélangez-le avec le reste de gelée en fouettant pour bien émulsionner. Ajoutez le reste de chantilly en soulevant la masse à la spatule ; salez, poivrez puis incorporez les dés de tomate.
- Versez la moitié de la mousse d'avocat dans le moule, puis la préparation au brillat-savarin et enfin le reste de mousse d'avocat. Lissez la surface avec le dos d'une cuillère humide et recouvrez des débords du film en pressant légèrement du plat de la main. Réservez au moins 8 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseils

Utilisez des avocats bien mûrs : ils doivent être souples sous les doigts mais sans mollesse.

Ne cherchez pas à épicer la préparation à l'avocat à la manière d'un guacamole, afin de ne pas masquer la saveur fine et subtile du brillat-savarin.



Les terrines de viande ou de volaille

Bœuf en gelée aux grelots

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 2 h 30
Réfrigération : 12 h

500 g de paleron
500 g de gîte
1 pied de veau coupé en deux
50 cl de vin blanc sec
2 carottes
2 navets
2 poireaux
5 gousses d'ail
1 gros oignon jaune
250 g d'oignons grelots
3 clous de girofle
1 bouquet garni (3 brins de thym, 1 feuille de laurier, 10 queues de persil, 1 petite branche de céleri)
1 cuillerée à café de poivre noir en grains
Gros sel, sel fin, poivre

Succulente, cette terrine à l'ancienne est extrêmement facile à réussir : bien que longue, sa cuisson ne nécessite aucune surveillance. Servez-la avec une salade verte aux herbes fraîches, de la moutarde et des cornichons en coupelles.

- Mettez le paleron, le gîte et le pied de veau dans un faitout. Ajoutez le vin blanc et suffisamment d'eau froide pour couvrir largement les différentes viandes. Portez à frémissements en écumant souvent.
- Épluchez et lavez les carottes et les navets. Nettoyez les poireaux. Pelez les gousses d'ail et dégermez-les. Épluchez l'oignon jaune, puis piquez-le des clous de girofle.
- Ajoutez ces légumes dans le faitout avec le bouquet garni et le poivre en grains. Attendez la reprise des frémissements et salez. Laissez frémir 2 heures à couvert.
- Épluchez les oignons grelots. Ajoutez-les au contenu du faitout. Poursuivez la cuisson 30 minutes.
- Enlevez le bouquet garni et l'oignon jaune. Récupérez les viandes et les légumes à l'écumoire. Désossez le pied de veau ; coupez-le en morceaux ainsi que le paleron et le gîte, les carottes, les navets et les poireaux. Réservez les grelots. Filtrez le bouillon, dégraissez-le, rectifiez son assaisonnement et laissez-le tiédir.
- Répartissez les morceaux de viande et de légumes dans une terrine en les alternant par couches successives avec les oignons grelots. Recouvrez du bouillon. Laissez complètement refroidir à couvert, puis réservez au moins 12 heures au réfrigérateur avant de servir dans la terrine.

Conseil

Pour dégraisser rapidement le bouillon chaud, versez-y, hors du feu, une grosse poignée de glaçons : la graisse s'y amalgamera en figeant et vous n'aurez plus qu'à les ôter à l'écumoire.

Pour 6 personnes
Préparation :
35 min
Cuisson :
2 h
Réfrigération :
6 h

1 lapin de 1,5 kg, coupé en morceaux
2 carottes
2 oignons
2 gousses d'ail
1 bouquet de cerfeuil
2 brins de thym
1 feuille de laurier
1 poignée de feuilles de roquette
1 botte de ciboulette
1 cuillerée à café de poivre en grains
75 cl de vin blanc sec
8 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Lapin en gelée de roquette

Cette recette classique est ici dynamisée par la saveur poivrée de la roquette associée à celles, très fraîches, du cerfeuil et de la ciboulette. Proposez-la en entrée, accompagnée d'une petite salade de mesclun.

- Épluchez et lavez les carottes, coupez-les en rondelles. Pelez et émincez les oignons. Lavez et essorez le cerfeuil ; prélevez ses plus grosses tiges, liez-les avec le thym et le laurier en un bouquet garni.
- Mettez les morceaux de lapin dans un faitout. Ajoutez les carottes, les oignons, le bouquet garni et les grains de poivre. Mouillez du vin et de juste assez d'eau pour couvrir la viande à hauteur. Portez à frémissements. Salez. Couvrez et laissez frémir 2 heures sur feu doux.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Épluchez et écrasez l'ail. Lavez et essorez la roquette et la ciboulette ; ciselez-les très finement ainsi que les feuilles de cerfeuil.
- Avec une écumoire, transférez les morceaux de lapin sur un grand plat. Filtrez le bouillon. Portez-le à nouveau à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant ; rectifiez l'assaisonnement si besoin, puis laissez juste refroidir.
- Désossez soigneusement le lapin, coupez la chair en cubes. Dans une jatte, mélangez ces derniers avec les herbes ciselées et l'ail écrasé.
- Transférez la viande dans une terrine, sans tasser, puis versez lentement la gelée. Tapotez la terrine sur le plan de travail. Couvrez d'aluminium et réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.

Conseil

Pour gagner du temps au moment de désosser le lapin, utilisez des découpes du commerce (cuisses et/ou râbles, selon votre goût) plutôt qu'un lapin entier coupé en morceaux.

Agneau en terrine à la provençale

Pour 8 personnes
Préparation :
20 min
Marinade :
2 h
Cuisson :
2 h
Réfrigération :
12 h

1 kg d'épaule d'agneau désossée, dégraissée et coupée en dés
150 g + 150 g de tranches d'aubergine et de courgette grillées surgelées
100 g de quartiers de poivron grillés surgelés
4 tomates séchées à l'huile d'olive
1 oignon
5 gousses d'ail
2 cuillerées à soupe de graines de fenouil
1 bouquet garni (3 brins de thym, 1 brin de romarin, 1 feuille de laurier, 5 queues de persil, 1 petite branche de céleri)
Le jus de 1/2 citron
75 cl de vin blanc sec
Gros sel, sel fin, poivre

Une recette traditionnelle adaptée à l'époque actuelle par l'utilisation de légumes méditerranéens grillés surgelés : d'un excellent rapport qualité/prix, ils simplifient la préparation de cette savoureuse terrine.

- Répartissez les tranches d'aubergine et de courgette ainsi que les quartiers de poivron sur un grand plat. Salez-les légèrement, poivrez-les et citronnez-les. Laissez-les décongeler au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- Épluchez et émincez l'oignon. Pelez et écrasez l'ail. Dans une cocotte, mélangez ces aromates avec la viande, le fenouil, du poivre et le vin. Enfoncez le bouquet garni au centre. Couvrez et laissez mariner 2 heures à température ambiante.
- Ajoutez de l'eau froide pour couvrir la viande à hauteur. Portez à frémissements. Salez. Couvrez et laissez frémir 2 heures sur feu doux en ajoutant un peu d'eau très chaude de temps en temps pour maintenir le liquide à niveau.
- Enlevez le bouquet garni. Transférez la viande dans un saladier à l'aide d'une écumoire. Égouttez les tomates séchées et émincez-les. Mélangez-les avec les dés de viande.
- Faites réduire le bouillon de cuisson de moitié sur feu vif. Filtrez-le, dégraissez-le, puis rectifiez son assaisonnement.
- Répartissez la moitié des tranches d'aubergine et de courgette sur le fond d'une terrine, puis dans l'ordre, la moitié de la viande aux tomates, les quartiers de poivron et le reste de viande. Couvrez du reste d'aubergine et de courgette. Pressez bien du plat de la main, puis arrosez avec le bouillon réduit. Couvrez, laissez refroidir, puis réservez 12 heures au réfrigérateur avant de servir.

Conseil

Servez en terrine, à la cuillère, avec une salade de mesclun assaisonnée de citronnette à l'ail.

Terrine de veau à la sauge

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 1 h 10
Réfrigération : 12 h

400 g de noix de veau
250 g de carottes nouvelles
4 petites courgettes
1 petit poivron rouge
3 cuillerées à soupe de fond de veau en poudre
50 cl de vin blanc sec
1 cuillerée à café de poivre en grains
13 feuilles de sauge fraîches
4 cébettes (oignons blancs à la longue tige verte)
6 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Traditionnelle compagne du veau dont elle relève la saveur de son léger piquant agréablement teinté d'amertume, la sauge donne tout son caractère à cette terrine printanière. Proposez en accompagnement une salade de pousses d'épinard.

- Dans un faitout, mélangez le fond de veau avec 50 cl d'eau et le vin. Ajoutez le veau, le poivre en grains et 5 feuilles de sauge liées en bouquet. Portez à frémissements, couvrez et laissez frémir 1 heure.
- Brossez les carottes sous l'eau courante, lavez les courgettes ; détaillez le tout en rondelles. Lavez, épépinez et coupez le poivron en dés. Ajoutez ces trois ingrédients dans le faitout. Poursuivez la cuisson 10 minutes environ : les légumes doivent rester un peu croquants.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Nettoyez et émincez les cébettes.
- Sortez le veau du faitout. Supprimez le bouquet de sauge. Transférez les légumes à l'écumoire dans une jatte. Mélangez.
- Filtrez le bouillon. Portez-le à ébullition. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement, puis laissez juste refroidir.
- Détaillez le veau en dés. Ciselez finement 5 feuilles de sauge. Chemisez une terrine de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Versez-y 5 mm de gelée. Faites prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Répartissez les 3 feuilles de sauge restantes sur le fond de gelée prise, puis dessus, en couches successives, les dés de veau, les cébettes et les légumes, en dispersant quelques pincées de sauge ciselée entre les couches.
- Versez le reste de gelée. Tapotez la terrine sur le plan de travail. Recouvrez des débords du film et réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseil

À défaut de la cultiver sur votre balcon ou dans votre jardin, vous trouverez la sauge conditionnée en barquettes au rayon herbes fraîches des grandes surfaces.

Pour 10 personnes
Préparation :
40 min
Cuisson :
2 h 35
Réfrigération :
12 h

1 poule de 2,2 kg coupée en morceaux
150 g de lardons fumés
1 pied de veau
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
75 cl de vin blanc sec
5 échalotes grises
5 gousses d'ail
3 poivrons (1 vert, 1 jaune, 1 rouge)
1 bouquet garni (4 brins de thym, 2 feuilles de laurier, 2 feuilles de sauge, 10 queues de persil)
1 cuillerée à soupe de poivre vert
Gros sel, sel fin, poivre

Effilochée de poule aux poivrons

Naturellement gélifiée grâce au pied de veau, cette recette est particulièrement fondante et parfumée. Servez-la en terrine, à la cuillère, avec une mayonnaise au poivre vert et aux fines herbes.

- Épluchez et émincez les échalotes. Pelez les gousses d'ail, dégermez-les puis éclatez-les du plat de la lame d'un couteau. Lavez et épépinez les poivrons ; détaillez-les en larges lanières que vous épongerez dans du papier absorbant.
- Dans une cocotte, chauffez l'huile sur feu moyen. Faites-y dorer les morceaux de poule de tous côtés, pendant 3 minutes. Ajoutez les lardons, les échalotes et les poivrons. Poursuivez la cuisson 2 minutes en remuant.
- Mouillez du vin en grattant le fond de la cocotte à la spatule. Ajoutez le pied de veau coupé en deux, le bouquet garni, l'ail et le poivre vert. Couvrez d'eau à hauteur et portez à frémissements. Salez. Couvrez et laissez frémir 2 heures 30 sur feu doux, en ajoutant un peu d'eau si les viandes ne sont plus totalement recouvertes.
- Supprimez le bouquet garni. Avec une écumoire, transférez, sur deux plats, d'une part les viandes, d'autre part les lardons et les poivrons. Filtrez le bouillon, dégraissez-le, puis filtrez-le à nouveau au travers d'un linge mouillé d'eau glacée. Rectifiez l'assaisonnement.
- Effilochez la chair de la poule en supprimant sa peau et ses os. Désossez le pied de veau, coupez-le en dés. Répartissez ces deux viandes dans une terrine en les alternant avec les lardons et les poivrons. Versez le bouillon, couvrez d'aluminium. Laissez refroidir puis réservez 12 heures au réfrigérateur avant de servir.

Conseil

Pour dégraisser le bouillon, plongez-y 2 feuilles de papier absorbant pliées en quatre en balayant lentement toute l'étendue du liquide. La graisse va s'y déposer rapidement. Renouvelez l'opération autant de fois que nécessaire.

Terrine de pintade aux pruneaux

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 2 h environ
Réfrigération : 12 h

1 pintade prête à cuire de 1,4 kg
300 g d'échine de porc désossée
8 à 10 fines tranches de lard de poitrine fumé
25 g de beurre
2 petits œufs
120 g de pruneaux dénoyautés
10 cl de cognac
1/2 bouquet de persil plat
5 échalotes grises
50 g d'amandes effilées
2 feuilles de laurier
1/2 cuillerée à café de quatre-épices
Sel, poivre

Les pruneaux moelleux délicieusement parfumés de cognac et les amandes croquantes donnent à cette recette originale une texture et une saveur uniques. Servez en terrine avec du pain aux noix.

- Faites gonfler les pruneaux dans une jatte avec le cognac et juste assez d'eau tiède pour les couvrir.
- Découpez la pintade à cru en séparant les cuisses (hauts de cuisse et pilons) et les filets de la carcasse. Enlevez la peau. Désossez les cuisses, hachez-les avec l'échine de porc. Émincez les filets en lamelles.
- Lavez et ciselez le persil. Épluchez et émincez les échalotes. Égouttez les pruneaux et coupez-les en deux.
- Faites fondre les échalotes 2 à 3 minutes dans le beurre sur feu moyen, sans les laisser colorer.
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Mélangez les viandes hachées avec les échalotes, le persil, les œufs, du sel, du poivre et le quatre-épices.
- Chemisez une terrine avec 6 ou 7 tranches de lard. Répartissez-y, dans l'ordre, un tiers du hachis, la moitié des lamelles de filets de pintade, des pruneaux et des amandes, un autre tiers du hachis, le reste des filets, pruneaux et amandes, puis le reste du hachis. Lissez la surface. Déposez-y le laurier, puis recouvrez de 2 ou 3 tranches de lard.
- Couvrez la terrine. Enfournez-la 1 heure 30 dans un bain-marie chaud, puis découvrez-la et poursuivez la cuisson 20 à 30 minutes : la surface doit être colorée.
- Laissez refroidir à couvert, puis réservez au moins 12 heures au réfrigérateur avant de servir.

Variante

Vous pouvez remplacer les pruneaux par des abricots séchés, le cognac par de l'armagnac et les amandes par des noisettes concassées.

Pour 6 personnes
Préparation :
45 min
Cuisson :
1 h 10
Réfrigération :
12 h

1 lapin de 1,5 kg, coupé en morceaux
1 concombre
1 carotte
1 oignon
3 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
1 cuillerée à soupe de graines de coriandre
1 cuillerée à soupe de poivre en grains
1 cuillerée à soupe de graines de carvi
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
4 cuillerées à soupe de cognac
75 cl de vin blanc sec
8 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Terrine de lapin au concombre

Le croquant du concombre et la tendreté du lapin contrastent fort agréablement dans cette terrine aromatique relevée de cognac. Une petite sauce au yaourt et à la coriandre signera un accord parfait.

- Grattez et lavez la carotte, coupez-la en rondelles. Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Déchirez les feuilles de laurier en fragments.
- Dans une sauteuse, chauffez l'huile sur feu moyen. Faites-y revenir la carotte, l'oignon, l'ail et le laurier 3 minutes en remuant. Ajoutez les morceaux de lapin. Laissez-les dorer 5 minutes en les retournant souvent.
- Faites chauffer le cognac. Hors du feu, versez-le sur la viande et flambez. Remettez la sauteuse sur le feu. Ajoutez le vin en grattant le fond du récipient à la spatule, puis la coriandre, le poivre en grains et le carvi. Portez à frémissements. Salez. Couvrez et laissez frémir 1 heure.
- Lavez le concombre. Épépinez-le à la cuillère, puis détaillez la chair en dés. Faites blanchir ces derniers 2 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Prélevez les morceaux de lapin à l'écumoire. Désossez-les soigneusement. Coupez les plus gros en cubes.
- Filtrez le bouillon. Portez-le à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement, puis laissez juste refroidir.
- Dans une terrine, disposez le lapin et le concombre en couches successives, sans tasser. Ajoutez la gelée. Tapotez la terrine sur le plan de travail. Couvrez et réservez au moins 12 heures au réfrigérateur.

Conseil

Préparez la sauce en mélangeant 2 yaourts nature, 1 gousse d'ail écrasée, du sel, du poivre et 1 poignée de feuilles de coriandre finement ciselées. Servez-la avec la terrine découpée en tranches épaisses.

Pour 6 personnes
Préparation :
25 min
Repos :
2 h
Marinade :
12 h 30
Cuisson :
40 min
Réfrigération :
24 h

2 foies gras de canard crus de 400 g chacun
1/2 cuillerée à soupe de sel fin
1/2 cuillerée à café de poivre blanc
1 cuillerée à café rase de quatre-épices
10 cl de cognac

Foie gras à ma façon

C'est le quatre-épices et le cognac qui donnent tout son caractère à cette terrine festive inratable ! Proposez en accompagnement de fines tranches tièdes de pain brioché légèrement grillées, nichées dans une jolie serviette blanche...

- Mettez les foies dans un saladier. Tendez sur ce dernier un film alimentaire et laissez reposer 1 heure à température ambiante. Couvrez les foies d'eau froide à hauteur et réservez 1 heure à couvert.
- Égouttez les foies. Épongez-les délicatement dans un linge fin. Écartez les deux lobes de chaque foie. À l'aide d'un petit couteau pointu, incisez légèrement chacun d'eux dans la longueur pour supprimer la veine principale qui les traverse.
- Mettez les foies dans une jatte. Saupoudrez-les du sel, du poivre et du quatre-épices. Arrosez-les avec le cognac. Couvrez et laissez mariner les foies 12 heures au réfrigérateur, en les retournant de temps en temps, puis 30 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 110 °C (th. 3-4).
- Déposez les foies dans une terrine en les tassant du plat de la main. Couvrez la terrine, placez-la dans un récipient à bords hauts, remplissez ce dernier d'eau chaude en veillant à ce qu'elle monte aux trois quarts de la hauteur de la terrine et enfournez 40 minutes.
- Laissez refroidir. Couvrez de film alimentaire, puis d'une planchette lestée d'un poids de 2 kg. Réservez le foie gras 12 heures au réfrigérateur.
- Ôtez le poids, la planchette et le film. Prélevez à la cuillère la graisse qui surmonte la terrine. Faites-la fondre sur feu doux, versez-la sur le foie gras en la filtrant au travers d'une passoire fine. Couvrez et réservez encore 12 heures au réfrigérateur.

Conseils

Pour trancher le foie gras, utilisez un couteau à large lame trempée dans de l'eau chaude avant chaque découpe.

Au dernier moment, parsemez chaque tranche d'une pincée de fleur de sel et de baies roses du moulin.

Pour 4 personnes
Préparation :
15 min
Cuisson :
4 à 5 min
Réfrigération :
12 h

300 g de foies de volaille
175 g de beurre mou
2 cuillerées à soupe de raisins secs
4 cuillerées à soupe d'armagnac
Genièvre en poudre
Sel, poivre

Terrinettes express de foies de volaille

Prêtes en un tournemain, ces terrinettes abuseront plus d'un gourmet : nul ne se doutera à quel point elles sont faciles à réaliser et tous loueront vos talents de cordon-bleu ! Servez-les avec des tranches de pain de mie grillées, comme du foie gras...

- Étalez les raisins dans une assiette creuse et faites-les gonfler dans l'armagnac. Rincez et épongez délicatement les foies de volaille dans du papier absorbant.
- Dans une poêle, chauffez 25 g de beurre sur feu moyen. Dès qu'il commence à mousser, faites-y revenir les foies 4 à 5 minutes en les retournant souvent : ils doivent rester rosés à cœur. Déposez-les à l'écumoire sur du papier absorbant. Laissez-les refroidir.
- Égouttez les raisins au-dessus d'un bol de manière à recueillir l'armagnac.
- Mixez les foies avec l'armagnac recueilli, le reste de beurre, une grosse pincée de genièvre, du sel et du poivre, jusqu'à consistance fine et homogène. Versez dans une jatte. Incorporez les raisins, puis rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez cette préparation dans 4 ramequins en tassant bien avec le dos d'une cuillère humide. Couvrez de film alimentaire et réservez 12 heures au réfrigérateur avant de servir dans les ramequins.

Variantes

Pour varier les plaisirs, remplacez l'armagnac par du porto rouge et le genièvre par du quatre-épices.

Afin de parfaire la présentation des terrinettes, parsemez-les de quelques baies roses concassées.

Pour 8 personnes
Préparation :
40 min
Marinade :
12 h
Cuisson :
1 h 45
Réfrigération :
12 h

4 filets de canard sans la peau
200 g de lard de poitrine fraîche, découenné
350 g d'échine de porc désossée
3 clémentines de Corse non traitées et leurs feuilles
Le jus de 1 orange
10 cl de cognac
1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre
1 feuille de laurier
1 brin de thym
6 échalotes grises
2 œufs
1 crépine de porc
Sel, poivre

Terrine de canard aux clémentines

Originale et raffinée, cette terrine subtilement sucrée-salée fera merveille lors d'un buffet convivial. Accompagnez-la de tranches de pain de campagne bien croustillant, qui se substitueront aux assiettes pour les plus gourmands !

- Coupez 2 filets de canard et le lard en lanières. Dans une jatte, mélangez-les avec le jus d'orange, le cognac, le gingembre, du sel, du poivre, la feuille de laurier froissée entre vos doigts et les feuilles du brin de thym. Couvrez et laissez mariner 12 heures au réfrigérateur en remuant de temps en temps.
- Égouttez le contenu de la jatte en réservant la marinade. Supprimez le laurier. Faites tremper la crépine dans de l'eau froide jusqu'à utilisation.
- Coupez les filets de canard restants et l'échine de porc en dés. Épluchez les échalotes et coupez-les en quatre. Mixez le tout en une farce homogène pas trop fine. Transférez cette dernière dans un saladier. Ajoutez les œufs et la marinade. Mélangez. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Rincez et réservez les feuilles de clémentine. Épluchez les fruits et détachez leurs quartiers.
- Égouttez la crépine puis essorez-la entre vos mains. Chemisez-en une terrine en la laissant largement dépasser.
- Montez la terrine en alternant des couches régulières de farce avec les lanières de viande et les quartiers de clémentine. Commencez et terminez par une couche de farce. Répartissez les feuilles de clémentine à la surface. Rabattez la crépine en pressant du plat de la main. Couvrez et enfournez 1 heure 45 dans un bain-marie chaud.
- Laissez refroidir. Couvrez de film alimentaire, puis d'une planchette lestée d'un poids de 2 kg et réservez au moins 12 heures au réfrigérateur avant de servir, en terrine.

Conseil

Juteuses et acidulées, les clémentines de Corse, commercialisées avec leurs feuilles, présentent l'avantage de ne pas contenir de pépins.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation :
40 min
Cuisson :
25 min
Réfrigération :
6 h

500 g de blancs de poulet sans la peau
500 g de petits pois frais en cosse
300 g de tomates-cerises
75 cl de bouillon de volaille
1 bouquet de cerfeuil
6 branches de menthe
2 brins d'origan
1 feuille de laurier
Le jus de 1/2 citron
8 feuilles de gélatine au madère
Gros sel, sel fin, poivre

Aspic de poulet aux tomates-cerises

Pris dans une gelée citronnée parfumée d'herbes fraîches, les tomates-cerises et les petits pois s'allient au dés de poulet pour une entrée des plus fraîches, idéale pour mettre vos convives en appétit !

- Placez un moule à charlotte au réfrigérateur. Lavez et essorez le cerfeuil et la menthe. Effeuillez-les. Réservez les feuilles. Liez les tiges avec l'origan et le laurier. Mettez ce bouquet garni dans une casserole. Ajoutez le bouillon, portez-le à frémissements et faites-y pocher les blancs de poulet 25 minutes à couvert.
- Pendant ce temps, écossez les petits pois. Faites-les cuire 8 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, plongez-les aussitôt dans de l'eau glacée, puis égouttez-les à nouveau.
- Rincez et équeutez les tomates. Faites tremper les feuilles de gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.
- Prélevez les blancs de poulet à l'écumoire. Ôtez le bouquet garni. Filtrez le bouillon ; ajoutez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement, puis portez à ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Coupez les blancs de poulet en dés. Mélangez-les avec les feuilles de menthe et de cerfeuil ciselées. Versez 1 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites prendre au réfrigérateur.
- Répartissez tomates, petits pois et dés de poulet dans le moule en les alternant joliment. Versez le reste de gelée. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseil

Hors saison, remplacez les petits pois frais par 250 g de petits pois surgelés. Cuisez-les 4 minutes à l'eau bouillante salée, sans décongélation préalable.

Pour 8 personnes
Préparation :
45 min
Réfrigération :
12 h

1,2 kg de jambon blanc, en tranches de 1 cm d'épaisseur
1 gros bouquet de persil plat
6 branches d'estragon
100 g d'échalotes
2 gousses d'ail
1 botte de ciboulette
50 cl de vin blanc sec
2 cuillerées à café de vinaigre balsamique
48 g (2 sachets) de gelée au madère en poudre
Poivre

Aspic de jambon aux herbes

Vous souhaitez réunir famille et amis autour d'un buffet sympathique et convivial ? Cet aspic très frais, aussi appétissant que joliment coloré, y trônera en majesté. Accompagné de baguette à l'ancienne bien croustillante, il aura un franc succès !

- Placez un moule à cake au congélateur. Découennez et dégraissez le jambon, coupez-le en dés de 1 cm de côté.
- Lavez et essorez le persil et l'estragon ; ôtez leurs plus grosses tiges. Pelez les échalotes et l'ail ; coupez-les en quatre. Hachez finement tous ces ingrédients, ensemble, au robot.
- Lavez, essorez puis ciselez la ciboulette. Mettez-la dans un saladier avec le hachis précédent et les dés de jambon. Poivrez généreusement mais ne salez pas (le jambon et la gelée sont déjà salés). Mélangez.
- Dans une casserole, faites dissoudre la gelée dans le vin blanc et 50 cl d'eau froide, en fouettant. Portez à ébullition en remuant sur feu moyen, puis ôtez aussitôt du feu. Laissez juste refroidir. Incorporez le vinaigre.
- Versez 1,5 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites prendre 10 minutes environ au réfrigérateur.
- Répartissez la préparation au jambon dans le moule. Couvrez de gelée à hauteur. Versez le reste de gelée dans un plat rectangulaire, sur 1 cm d'épaisseur. Couvrez le moule et le plat d'aluminium. Réservez le tout au réfrigérateur durant 12 heures.
- Pour servir, démoulez l'aspic. Découpez en petits dés la gelée contenue dans le plat, puis répartissez-la joliment autour de la terrine.

Variante

Pour une saveur plus relevée, ajoutez une pointe de piment de Cayenne ou remplacez les échalotes par 1 piment frais, de préférence d'Espelette, épépiné et très finement émincé.

Pour 6 personnes
Préparation :
25 min
Réfrigération :
6 h

400 g de jambon blanc
350 g de tomates-cerises
1 botte de ciboulette
5 cuillerées à soupe de vin blanc sec
200 g de fromage blanc
20 cl de crème liquide très froide
4 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Mousse de jambon aux tomates-cerises

Simple et goûteuse, cette terrine dissimule de craquantes petites tomates au cœur d'une mousse onctueuse parfumée de ciboulette. Servez-la avec du pain grillé et une salade frisée aux lardons.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Lavez, essorez puis ciselez finement la ciboulette. Découennez et dégraissez le jambon ; coupez-le en petits morceaux.
- Portez le vin à frémissements. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir. Lavez et équeutez les tomates. Épongez-les dans du papier absorbant.
- Mixez le jambon avec le fromage blanc, du sel et du poivre. Dans une jatte, mélangez cette purée fine avec les deux tiers de la ciboulette et la gelée.
- Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la délicatement à la préparation en soulevant la masse à la spatule. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Répartissez-y, dans l'ordre, un tiers de la mousse de jambon, la moitié des tomates, un autre tiers de la mousse, le reste des tomates, puis le reste de la mousse.
- Tapotez le moule sur le plan de travail. Repliez les débords du film en pressant légèrement du plat de la main. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Au dernier moment, démoulez sur le plat de service, parsemez du reste de ciboulette et servez.

Variante

Remplacez les tomates-cerises par des tomates séchées conservées à l'huile d'olive, égouttées et émincées. Leur saveur étant plus soutenue, n'en comptez que 150 g environ. Dans ce cas, utilisez du basilic à la place de la ciboulette.

Les terrines océanes

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 25 min
Réfrigération : 6 h

250 g de thon au naturel en boîte
600 g de céleri-rave
1 pomme de terre
Le jus de 2 citrons
1 gros œuf extra-frais
20 cl de crème fraîche épaisse
2 cuillerées à soupe de câpres
Piment de Cayenne
3 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Terrine de thon au céleri et aux câpres

Pour simple qu'elle soit, cette terrine n'en est pas moins goûteuse, la saveur iodée du thon s'alliant à merveille à celle du céleri-rave, relevée de câpres et d'une pointe de piment. Pour un accord parfait, proposez-la avec une salade de radis roses au cerfeuil.

- Épluchez, lavez, puis coupez en morceaux le céleri et la pomme de terre. Faites-les cuire 25 minutes à l'eau bouillante salée additionnée de la moitié du jus de citron. Égouttez-les. Passez-les au moulin à légumes (grille fine) ; laissez tiédir.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez le thon ; effeuillez-le grossièrement, sans l'émietter.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder.
- Portez le reste de jus de citron à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Laissez ensuite juste refroidir.
- Mélangez la purée de céleri avec le jaune d'œuf, la crème et la gelée, puis incorporez les câpres, le thon et une pointe de piment de Cayenne.
- Fouettez le blanc d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel. Ajoutez-le délicatement à la préparation en soulevant la masse à la spatule. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez le mélange dans le moule. Tapotez ce dernier sur le plan de travail, puis recouvrez des débords du film. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de démouler et de servir.

Variante

Pour accentuer la saveur marine de la terrine, remplacez les câpres par de la salicorne émincée. Cette petite plante charnue, délicieusement iodée, pousse dans les marais salants avant d'être conditionnée au vinaigre.

Pour 8 personnes
Préparation :
30 min
Cuisson :
55 min
Réfrigération :
4 h

200 g de fines tranches de saumon fumé
400 g de filets de saumon frais désarêté sans la peau
5 cébettes (oignons blancs à la longue tige verte)
45 g de beurre
4 œufs
25 cl de crème liquide
125 g de noisettes décortiquées
1 cuillerée à soupe de poivre vert en saumure égoutté
1 petite poignée de mie de pain frais, émiettée
Sel, poivre

Terrine noisetée aux deux saumons

Cette terrine raffinée ouvrira en beauté un repas de fête : les saveurs des saumons frais et fumé, complémentaires, y sont sublimées par celles du poivre vert et des noisettes craquantes... Servez-la avec de la crème fraîche salée, poivrée et citronnée.

- Nettoyez puis émincez les cébettes. Dans une poêle, chauffez 25 g de beurre sur feu moyen. Faites-y fondre les cébettes 5 minutes environ en remuant, sans les laisser colorer. Salez et poivrez. Mélangez bien, puis transférez les cébettes à l'écumoire dans une passoire.
- Mettez les noisettes dans la poêle. Faites-les griller 1 minute environ en remuant sur feu vif, sans les laisser brûler. Déposez-les sur du papier absorbant.
- Beurrez une terrine. Étalez 2 tranches de saumon fumé sur le fond. Coupez les autres en lanières dans la largeur, puis recoupez chacune d'elles en deux. Détaillez le saumon frais en petits morceaux. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).
- Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez le poivre vert, la mie de pain, les noisettes, les cébettes et le saumon fumé. Mélangez bien, puis rectifiez l'assaisonnement.
- Montez la terrine y en répartissant la préparation précédente et les morceaux de saumon frais, par couches successives régulières. Couvrez d'aluminium et enfournez 50 minutes dans un bain-marie chaud.
- Laissez complètement refroidir, puis réservez au moins 4 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Variante

Remplacez les cébettes par les feuilles d'un gros bouquet de cresson : faites-les blanchir 30 secondes à l'eau bouillante salée, égouttez-les, puis faites-les « tomber » 2 minutes dans le beurre chaud avant de les transférer dans la passoire.

Terrine de lotte aux pruneaux

Pour 6 personnes
Préparation :
35 min
Marinade :
12 h
Cuisson :
1 h 10
Réfrigération :
2 h

500 g de filet de lotte sans la peau
250 g de filets de merlan
120 g de pruneaux dénoyautés
1 carotte
3 cébettes
2 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
50 cl de vin blanc sec
15 cl de crème liquide très froide
1 blanc d'œuf
1 cuillerée à soupe d'herbes de Provence
4 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée
25 g de beurre
Sel, poivre

Dépourvue d'arêtes, la lotte possède une chair fine et ferme qui ne se défait pas à la cuisson. Elle est donc idéale pour réussir des terrines élégantes, faciles à trancher. Dans celle-ci, des plus goûteuses, elle s'encanaille de pruneaux moelleux...

- Épluchez et lavez la carotte, nettoyez les cébettes, pelez l'ail. Émincez-les finement.
- Dans une sauteuse, chauffez l'huile sur feu moyen. Faites-y revenir la carotte et les cébettes 5 minutes en remuant. Ajoutez l'ail, les herbes de Provence, du sel et du poivre. Mélangez, puis versez le vin. Portez à frémissements et poursuivez la cuisson 5 minutes. Laissez refroidir cette marinade.
- Faites gonfler les pruneaux dans un peu du vin de la marinade. Réservez-les à couvert jusqu'à utilisation.
- Coupez la lotte en deux dans la longueur, puis en quatre dans la largeur. Mélangez ces tronçons avec le reste de marinade froide. Couvrez. Réservez 12 heures au réfrigérateur en retournant le poisson de temps en temps.
- Fouettez la crème en chantilly. Égouttez la lotte et les pruneaux. Coupez ces derniers en quatre. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).
- Mixez en purée fine le merlan désarêté avec le blanc d'œuf, du sel et du poivre. Incorporez la ciboulette et les pruneaux. Ajoutez la chantilly en soulevant la masse à la spatule.
- Beurrez un moule à cake. Répartissez-y un tiers de la mousse, puis 4 tronçons de lotte, un tiers de la mousse, le reste des tronçons, et enfin le reste de mousse. Tapotez le moule sur le plan de travail. Couvrez d'aluminium et enfournez 1 heure dans un bain-marie chaud.
- Laissez refroidir complètement, puis réservez 2 heures au réfrigérateur avant de démouler, trancher et servir.

Variante

Vous pouvez remplacer la lotte par de l'empereur, moins onéreux : ce poisson des grandes profondeurs possède lui aussi une chair ferme et savoureuse.

Pour 8 à 10 personnes
Préparation :
15 min
Cuisson :
1 h 20
Réfrigération :
12 h

600 g de filets de sandre sans la peau
10 filets de rouget-barbet avec la peau
120 g d'olives vertes dénoyautées
120 g d'olives noires dénoyautées
4 œufs
25 cl de crème liquide
2 cuillerées à soupe de jus de citron
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Terrine de sandre et rouget aux deux olives

La chair fine et savoureuse du sandre, l'un des meilleurs poissons de rivière, fait merveille associée aux rougets et aux olives. Accompagnez cette terrine d'une salade de laitue feuille de chêne à l'oignon rouge.

- Mixez le sandre avec du sel et du poivre. Incorporez les œufs un par un, en mixant après chaque ajout, puis la crème versée en filet et le jus de citron, en continuant de mixer jusqu'à consistance homogène. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé en le laissant largement déborder. Humidifiez-le très légèrement au pinceau, puis huilez le fond.
- Déposez 2 filets de rouget sur le fond de la terrine, puis les autres, verticalement, sur les bords, peau contre le papier.
- Répartissez dans la terrine un quart de la préparation au sandre, puis un tiers des olives et ainsi de suite en terminant par le dernier quart de préparation au sandre. Tapotez la terrine sur le plan de travail. Recouvrez des débords du papier sulfurisé et enfournez 1 heure 20 dans un bain-marie chaud.
- Laissez refroidir, puis réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseils

Si vous utilisez des olives conservées en saumure, attention à ne pas trop saler la préparation au sandre !

Veillez à ce que les filets de sandre et de rouget-barbet soient totalement débarrassés de leurs arêtes, en vous aidant d'une pince à épiler pour ôter les plus récalcitrantes.

Pour 8 personnes
Préparation :
45 min
Cuisson :
6 h
Réfrigération :
12 h

Les filets de 2 kg de rouget-barbet, désarêtés
21 tomates
3 gousses d'ail
25 cl d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de sucre
1 bouquet de basilic
Le jus de 2 citrons
7 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Terrine de rouget aux tomates confites

Lentement confites au four, les tomates concentrent leur saveur pour mieux souligner celle des filets de rouget, intensément iodée. Pris dans une gelée au basilic, fruits et poissons s'associent en une terrine aussi superbement colorée qu'insolemment parfumée.

- Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Épluchez et émincez l'ail. Plongez les tomates 20 secondes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les sous l'eau courante, puis pelez-les. Déposez-les, entières, sur une grille placée sur la lèchefrite.
- Pratiquez une entaille au centre de chaque tomate. Insérez-y profondément une lamelle d'ail. Arrosez les tomates d'un filet d'huile, salez-les et poivrez-les légèrement, puis poudrez-les du sucre. Enfournez 6 heures. Laissez refroidir.
- Faites cuire les filets de rouget 3 minutes à la vapeur. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Lavez et essorez le basilic. Ôtez ses plus grosses tiges. Mixez le reste avec la moitié du jus de citron, du sel, du poivre et le reste d'huile, jusqu'à obtention d'un coulis.
- Portez le reste de jus de citron à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, puis le coulis, en fouettant pour bien homogénéiser. Laissez juste refroidir.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Disposez-y, en couches successives, 7 tomates confites, la moitié des filets de rouget, 7 tomates, le reste des filets, puis le reste des tomates, en répartissant la gelée entre les couches.
- Recouvrez des débords du film en pressant du plat de la main. Réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseils

Pour permettre aux tomates de confire de manière homogène, choisissez-les rondes et de même calibre (95 à 100 g chacune).

Pour parfaire le désarêtage des filets de rouget, utilisez une pince à épiler.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation :
35 min
Cuisson :
8 min
Réfrigération :
12 h

1 kg de d'ailes de raie avec la peau
25 cl de vin blanc sec
1 bouquet de persil plat
2 branches d'estragon
2 brins de thym
1 feuille de laurier
1 carotte
1 oignon
1 piment d'Espelette
1 botte de ciboulette
1 petite poignée de feuilles d'oseille
3 feuilles de gélatine
Gros sel, sel fin, poivre

Verdure de raie en gelée pimentée

Des plus appétissantes, cette terrine tient toutes ses promesses gustatives, la raie s'y imprégnant des fragrances des herbes aromatiques. Servez-la avec une citronnette à l'huile d'olive agrémentée de câpres émincées.

- Lavez le persil et l'estragon. Effeuillez-les et réservez les feuilles. Liez les tiges avec le thym et le laurier en un bouquet garni.
- Épluchez et lavez la carotte, pelez l'oignon, rincez le piment, puis émincez-les.
- Lavez les ailes de raie sous l'eau courante. Déposez-les dans un faitout. Ajoutez le bouquet garni, la carotte, l'oignon, le piment et le vin. Couvrez d'eau froide à hauteur. Portez à frémissements sur feu moyen. Salez. Laissez frémir 8 minutes à couvert, puis ôtez du feu.
- Pendant ce temps, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Lavez, égouttez puis ciselez la ciboulette, l'oseille, les feuilles de persil et d'estragon ; mélangez-les.
- Transférez la raie à l'écumoire dans un grand plat. Remettez le faitout sur feu moyen. Portez le bouillon à frémissements, puis filtrez-le et incorporez-y aussitôt la gélatine essorée, en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement.
- Ôtez la peau des ailes de raie, puis effilochez leur chair en la détachant des cartilages.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement dépasser. Répartissez-y les herbes et la raie en couches successives, en versant un peu de gelée après chaque couche.
- Complétez du reste de gelée. Tapotez le moule sur le plan de travail. Repliez le film pour couvrir la terrine. Laissez refroidir, puis réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler, trancher et servir.

Conseil

Si vous utilisez des ailes de raie sans la peau, palliez l'absence de mucilage gélifiant en doublant la quantité de feuilles de gélatine.

Pour 4 personnes
Préparation :
20 min
Réfrigération :
6 h

200 g de crabe au naturel en boîte
1/2 botte de cresson
3 avocats
4 poignées de pousses d'épinard
1/2 cuillerée à café de poivre vert en saumure égoutté
Le jus de 1 citron
15 cl de crème liquide très froide
1 cuillerée à soupe de vinaigre de xérès
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
3 feuilles de gélatine
Sel, poivre

Terrinettes de crabe à l'avocat

Chic et raffinées, ces terrinettes sont des plus savoureuses qui osent l'alliance du crabe et de l'avocat en une parfaite harmonie gustative. Servies sur un lit de cresson et de pousses d'épinard, elles mettront vos convives en appétit !

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Lavez le cresson, puis essorez-le et effeuillez-le. Ciselez finement 10 à 15 de ses feuilles. Réservez les autres.
- Égouttez puis émiettez le crabe. Écrasez grossièrement les grains de poivre vert à la fourchette, puis mélangez-les avec le crabe et le cresson ciselé. Salez légèrement. Réservez au réfrigérateur.
- Portez le jus de citron à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Laissez ensuite juste refroidir.
- Coupez les avocats en deux et dénoyautez-les. Prélevez leur chair à la cuillère, puis écrasez-la à la fourchette dans une jatte. Ajoutez aussitôt la gelée et la préparation au crabe. Mélangez bien.
- Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la au contenu de la jatte, puis rectifiez l'assaisonnement. Répartissez dans 4 ramequins. Lissez la surface, couvrez de film alimentaire et réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Au dernier moment, mélangez le vinaigre avec du sel et du poivre, puis émulsionnez avec l'huile. Lavez et essorez les pousses d'épinard. Ajoutez-les à la vinaigrette avec le reste des feuilles de cresson. Mélangez bien, puis répartissez sur les assiettes de service. Démoulez les terrinettes sur cette salade et servez.

Variante

Pour des terrinettes moins onéreuses mais néanmoins délicieuses, remplacez le crabe par du « râpé de la mer », effilochée de surimi au crabe vendue au rayon frais.

Pour 8 personnes
Préparation :
40 min
Cuisson :
35 min
Réfrigération :
12 h

Filets de lotte, rascasse, rouget-grondin et saint-pierre (150 g de chaque)
16 grosses crevettes bouquets crues décortiquées
1 l de soupe de poissons en bocal
3 gousses d'ail
1 gros oignon
1 carotte
2 poireaux
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Le zeste de 1 orange non traitée
1 cuillerée à soupe de pastis
1 ou 2 dosettes de safran
1 petit piment séché
8 feuilles de gélatine

Bouillabaisse en gelée

Mets de choix pour les amateurs de saveurs ensoleillées, la bouillabaisse prend ici un coup de jeune en se parant d'une gelée haute en goût et en couleur. Servie avec une coupelle de rouille, cette terrine recueillera tous les suffrages !

- Pelez et écrasez l'ail. Épluchez et émincez l'oignon. Grattez et lavez la carotte, coupez-la en rondelles fines. Nettoyez et émincez les poireaux.
- Dans un faitout, faites suer l'oignon et les poireaux dans l'huile sur feu moyen, 5 minutes en remuant. Ajoutez l'ail, la carotte, le zeste d'orange, la soupe de poissons, le pastis, le safran et le piment émietté. Portez à frémissements en remuant. Couvrez et laissez frémir 20 minutes.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chemisez une terrine de film alimentaire en le laissant largement déborder. Détaillez les filets de poissons désarêtés en cubes.
- Mettez la lotte, la rascasse et le rouget dans le faitout. Laissez cuire 5 minutes, puis ajoutez le saint-pierre et les crevettes. Poursuivez la cuisson 5 minutes environ : poissons et crevettes doivent être cuits à cœur, sans se défaire.
- Avec une écumoire, transférez les poissons, crevettes et légumes dans un égouttoir. Couvrez et laissez refroidir.
- Filtrez le bouillon et portez-le à frémissements. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez ensuite juste refroidir.
- Répartissez les poissons, crevettes et légumes dans la terrine, en les alternant. Ajoutez la gelée. Tapotez la terrine sur le plan de travail. Recouvrez des débords du film. Réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler et de servir, coupé en tranches épaisses.

Conseil

Les soupes de poissons du commerce sont plus ou moins salées et poivrées : rectifiez éventuellement l'assaisonnement de la gelée avant de la laisser refroidir.

Pour 8 personnes
Préparation :
30 min
Cuisson :
18 min
Réfrigération :
12 h

400 g de sardines en boîte à la tomate et à l'huile d'olive
350 g de fromage de chèvre demi-sec
1,3 kg de tomates
1 petit oignon
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de jus de citron
Sel, poivre

Terrine de sardines, tomates et chèvre

Redécouvrez la saveur des sardines en boîte dans cette terrine maligne et joliment dressée. En remplaçant les tomates fraîches par des tomates pelées en boîte bien égouttées, vous aurez le prototype parfait de la « recette du placard », idéale en hiver !

- Plongez les tomates 20 secondes dans de l'eau bouillante, puis rafraîchissez-les sous l'eau courante, pelez-les et coupez-les en quatre. Épépinez-les. Concassez-en un quart et réservez les autres dans un égouttoir.
- Pelez et émincez l'oignon. Dans une casserole, chauffez 1 cuillerée à soupe d'huile sur feu moyen. Faites-y suer l'oignon 3 minutes en remuant, puis ajoutez les tomates concassées, 10 cl d'eau, du sel et du poivre. Portez à frémissements en remuant. Laissez mijoter 15 minutes sur feu doux, puis mixez. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez ce coulis au réfrigérateur.
- Égouttez les sardines. Écrasez le fromage à la fourchette avec le jus de citron, puis versez le reste d'huile en filet en fouettant jusqu'à consistance homogène.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire, en le laissant largement dépasser. Répartissez-y en couches successives la préparation au fromage, les sardines et les tomates réservées, en commençant et finissant par le fromage.
- Repliez le film alimentaire en tassant du plat de la main. Surmontez-le d'une planchette lestée d'un poids de 2 kg. Réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler et de servir, avec le coulis de tomates.

Conseil

Comme les bons vins, les sardines en boîte se bonifient avec le temps, certaines étant même millésimées ! N'hésitez pas à les acheter en quantité pour pouvoir les garder plusieurs années. Pour optimiser leur saveur, retournez les boîtes au moins deux fois par an.

Pour 6 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
50 min

300 g de filets de julienne désarêtés
8 noix de Saint-Jacques avec leur corail
4 œufs entiers + 1 jaune
200 g de beurre mou
2 cuillerées à soupe d'aneth finement ciselé
3 cuillerées à soupe de salicornes au vinaigre égouttées
Le jus de 1 citron
7 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
4 cuillerées à soupe d'huile de noisette
Sel, poivre blanc

Pain de Saint-Jacques sauce salicorne

La sauce à la salicorne, petite plante charnue délicieusement iodée qui s'épanouit dans les marais salants bretons, rehausse la saveur délicate de cette terrine légère et raffinée.

- Mixez les filets de julienne pour les réduire en purée fine. Transférez celle-ci dans une jatte et incorporez-y 3 œufs entiers, un par un, puis le jaune, 180 g de beurre, du sel, du poivre et l'aneth, en fouettant jusqu'à consistance mousseuse.
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Rincez puis épongez délicatement les Saint-Jacques dans un linge. Détachez les noix du corail. Escalopez les noix en quatre dans l'épaisseur et coupez les coraux en deux dans la longueur. Incorporez-les délicatement à la mousse de julienne de façon à bien les y répartir.
- Beurrez une terrine. Versez-y la préparation. Lissez la surface à la spatule. Couvrez et enfournez 50 minutes dans un bain-marie chaud. Laissez complètement refroidir, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Au dernier moment, préparez la sauce. Émincez finement 2 cuillerées à soupe de salicornes. Dans une jatte, fouettez le dernier œuf avec du sel, du poivre et le jus de citron, puis émulsionnez avec les deux huiles et incorporez les salicornes émincées. Rectifiez l'assaisonnement.
- Démoulez le pain de Saint-Jacques. Décorez-le du reste de salicornes et servez aussitôt, accompagné de la sauce.

Conseil

Hors la saison de pêche des Saint-Jacques (de la mi-octobre à la mi-avril environ), utilisez-les surgelées. Avant de les préparer, faites-les décongeler au réfrigérateur, plongées dans un mélange d'eau et de lait, pendant 30 à 40 minutes.

Pour 6 personnes
Préparation :
30 min
Marinade :
1 h
Cuisson :
55 min
Réfrigération :
12 h

450 g de filets de cabillaud sans la peau
200 g de crevettes bouquets
1 bouquet d'aneth
1 cuillerée à soupe de grains d'anis vert
Le jus de 1 citron
3 œufs
Pastis
150 g de mie de pain fraîche
20 g de beurre
Gros sel, sel fin, poivre

Pain de cabillaud anisé aux crevettes

Le cabillaud, morue fraîche à la chair feuilletée, est bien mis en valeur dans ce pain de poisson délicatement anisé. Proposez en accompagnement une salade de concombre et de fenouil émincés au yaourt et aux herbes fraîches.

- Lavez et essorez l'aneth. Réservez-en 4 brins pour garnir, puis ciselez finement le reste.
- Coupez le cabillaud en lamelles dans la diagonale en ôtant les arêtes au fur et à mesure, puis recoupez-les en lanières fines. Répartissez-les dans un plat creux. Salez, poivrez, parsemez des grains d'anis et de l'aneth ciselé, puis arrosez du jus de citron. Couvrez de film alimentaire et laissez mariner 1 heure au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, faites cuire les crevettes 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Laissez-les tiédir, puis décortiquez-les. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec un trait de pastis. Ajoutez la mie en l'émiettant bien, le poisson, sa marinade et les crevettes. Mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Beurrez un moule à cake. Répartissez-y la préparation, puis tapotez doucement le moule sur le plan de travail. Couvrez d'aluminium et enfournez 50 minutes dans un bain-marie chaud.
- Laissez refroidir, puis réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler et de servir, garni des brins d'aneth réservés.

Conseil

Pour gagner du temps, achetez des crevettes cuites décortiquées surgelées en sachet de 200 g : plongez le sachet, sans l'ouvrir, dans un saladier d'eau chaude pendant 15 minutes.

Pour 6 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
50 min
Réfrigération :
2 h

600 g de saumon au naturel en boîte
300 g de bouquets de brocoli
1 échalote
5 cuillerées à soupe de crème fraîche
4 œufs
1/2 cuillerée à café de curcuma
2 pincées de graines de coriandre en poudre
2 pincées de cumin en poudre
20 g de beurre
Gros sel, sel fin, poivre

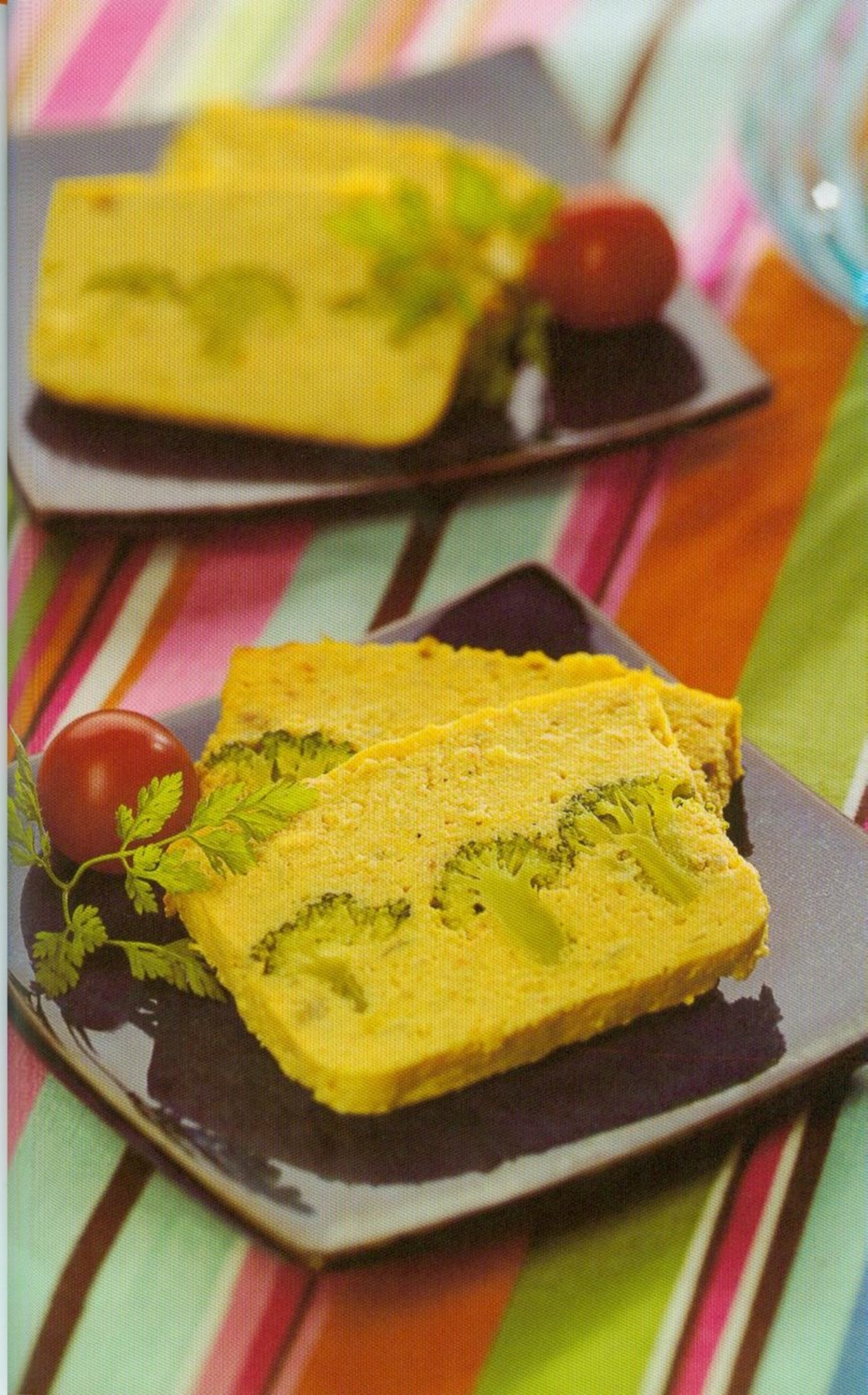
Mousse de saumon au brocoli

Des plus fines, cette terrine aux délicates teintes pastel dissimule les tendres fleurettes de brocoli au cœur d'une mousse iodée parfumée d'épices douces. Servez-la avec une mayonnaise citronnée à la coriandre.

- Rincez le brocoli. Faites-le blanchir 3 minutes environ à l'eau bouillante salée, puis égouttez-le. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
- Épluchez puis émincez l'échalote. Mixez-la avec le saumon égoutté et la crème pour obtenir une purée fine et homogène.
- Versez cette préparation dans une jatte. Incorporez-y les œufs, un par un, en fouettant jusqu'à consistance mousseuse, puis ajoutez le curcuma, la coriandre, le cumin, du sel et du poivre. Mélangez bien.
- Beurrez un moule à cake. Versez-y la moitié de la mousse au saumon. Répartissez-y les bouquets de brocoli, queue dessous, en les y enfonçant légèrement. Recouvrez-les du reste de mousse. Lissez la surface, puis tapotez le moule sur le plan de travail. Enfournez 50 minutes dans un bain-marie chaud.
- Laissez refroidir complètement, puis réservez 2 heures au réfrigérateur avant de démouler, trancher et servir.

Variante

À la place du brocoli classique, d'un vert tendre plus ou moins soutenu, utilisez du brocoli violet : sa teinte carminée soulignera la couleur rosée du saumon en un camaïeu des plus appétissants.



Pour 8 personnes
Préparation :
15 min
Cuisson :
1 h
Réfrigération :
12 h

600 g de filets d'empereur sans la peau
4 petites courgettes
4 œufs
25 cl de crème fraîche épaisse
1 dosette de safran
25 g de beurre
Gros sel, sel fin, poivre

Mousse d'empereur aux courgettes

Allié aux tendres courgettes, l'empereur, poisson des grandes profondeurs à la saveur proche de celle de la lotte, confère une grande finesse à cette terrine légère. Proposez en accompagnement une mayonnaise aux fines herbes légèrement aillée.

- Lavez les courgettes, coupez-les en dés. Faites blanchir ces derniers 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, puis réservez-les sur une triple épaisseur de papier absorbant, en une seule couche.
- Mixez finement les filets d'empereur. Passez la purée obtenue au travers d'une passoire fine placée au-dessus d'un saladier, en pressant bien avec le dos d'une cuillère. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).
- Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème, le safran, du sel et du poivre. Incorporez la purée de poisson et rectifiez l'assaisonnement.
- Beurrez un moule à cake. Répartissez-y la mousse et les dés de courgette, en couches successives. Commencez et terminez par une couche de mousse.
- Tapotez le moule sur le plan de travail. Couvrez d'aluminium, enfournez dans un bain-marie chaud et faites cuire pendant 55 minutes.
- Laissez refroidir, puis réservez 12 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseil

Faites préparer les filets d'empereur par votre poissonnier au dernier moment et mixez-les juste avant de les utiliser : le poisson cru ne doit pas attendre, au risque de se dégrader.

Variante

Vous pouvez remplacer l'empereur par de la lotte, de la julienne, du sandre ou du brochet.

Pour 8 personnes
Préparation :
30 min
Cuisson :
50 min

700 g de filets de truite désarêtés, sans la peau
3 belles poignées de feuilles d'oseille
4 œufs entiers + 2 jaunes
6 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
25 g de beurre
Gros sel, sel fin, poivre

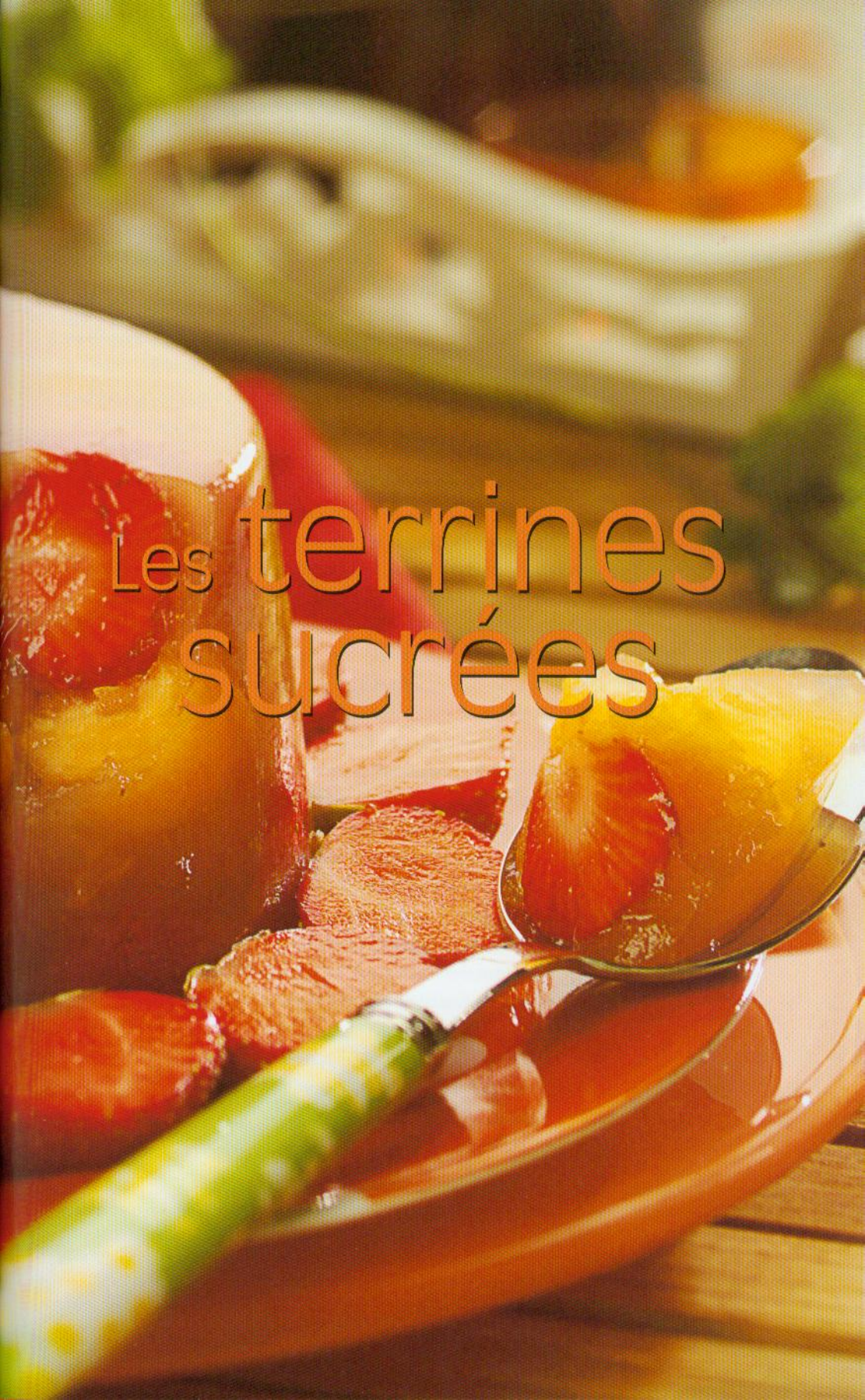
Mousse de truite à l'oseille

L'union de l'oseille et du poisson, tout particulièrement la truite, confine au mariage d'amour... Servez cette mousse avec une salade de pousses d'épinard simplement assaisonnée de citronnette à l'huile d'olive.

- Lavez l'oseille, faites-la blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-la.
- Mixez finement les filets de truite. Transférez-les dans une jatte. Ajoutez les œufs entiers, 5 cuillerées à soupe de crème, du sel et du poivre, en mélangeant jusqu'à consistance homogène. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Pressez l'oseille entre vos mains pour bien l'essorer, puis mixez-la avec les jaunes d'œufs, le reste de crème, du sel et du poivre.
- Beurrez un moule à cake. Répartissez-y en couches régulières la moitié de la préparation à la truite, la crème à l'oseille, puis le reste de la préparation à la truite.
- Couvrez d'aluminium et enfournez 50 minutes dans un bain-marie chaud.
- Laissez complètement refroidir, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de démouler.

Variante

Vous pouvez remplacer la truite par du sandre ou du brochet, autres poissons d'eau douce, et l'oseille par du cresson.



Les terrines sucrées

Pour 6 personnes
Préparation :
40 min
Réfrigération :
6 h

3 mangues
250 g de litchis au naturel en boîte
1 ananas victoria
3 kiwis
200 g de coulis de mangues et fruits de la Passion surgelé
10 cl de jus d'ananas
Le jus de 1 citron vert
2,5 cuillerées à soupe de rhum blanc
1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre
Cannelle en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne
6 feuilles de gélatine

Aspic exotique

Servi avec une rafraîchissante petite salade d'ananas et de kiwis parfumée au rhum, cet aspic à la mangue et aux litchis relevé de gingembre est magique : fermez les yeux... vous êtes sous le soleil des Antilles !

- Placez un moule à savarin (en couronne) au congélateur. Plongez les sachets de coulis dans de l'eau chaude pour les décongeler. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Épluchez les mangues ; détaillez-les en tranches fines, puis en lanières. Égouttez les litchis en réservant leur sirop ; coupez-les en deux.
- Dans une casserole, mélangez le coulis avec le sirop des litchis, le jus d'ananas, la moitié du jus de citron, 1/2 cuillerée à soupe de rhum, le gingembre, une pincée de cannelle et le sucre vanillé. Portez à frémissements en remuant. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez ensuite juste refroidir.
- Versez 2 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites-la prendre 5 minutes au congélateur, puis répartissez-y les mangues et les litchis en les alternant. Ajoutez le reste de gelée. Couvrez d'aluminium et réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Épluchez l'ananas et les kiwis, coupez-les en dés. Dans une jatte, mélangez-les avec le sirop de sucre, le reste de jus de citron et de rhum. Couvrez et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation, en remuant de temps en temps.
- Démoulez l'aspic sur un plat de service. Répartissez la salade de fruits au centre et autour de la couronne. Servez immédiatement.

Conseil

Pour une saveur authentiquement antillaise, choisissez du rhum agricole. Issu de la distillation artisanale du jus de canne à sucre, il est d'une grande pureté et d'une saveur exceptionnelle.

Pour 6 personnes
Préparation :
45 min
Réfrigération :
6 h

2 oranges non traitées
1 pomelo rose
250 g de fraises
150 g de groseilles
100 g de cassis
2 mangues
10 cl de sirop de sucre de canne
40 cl de muscat
2 brins de thym citron (ou de mélisse)
8 feuilles de gélatine

Aspic de fruits au muscat

Les saveurs fraîches des fruits mêlés sont délicieusement mises en valeur par la gelée à base de muscat qui les enrobe. Un aspic de plein été qui s'épanouit en bouche en une explosion d'arômes ensoleillés.

- Placez un saladier au congélateur. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Rincez, épongez puis effeuillez le thym citron.
- Prélevez le zeste de 1 orange au zesteur. Faites blanchir les lanières obtenues 1 minute à l'eau bouillante. Égouttez-les.
- Pelez la seconde orange et le pomelo à vif, puis prélevez les quartiers de tous les agrumes en supprimant la fine membrane qui les enveloppe. Travaillez au-dessus d'une jatte pour recueillir les jus qui s'écoulent.
- Dans une casserole, portez à frémissements le sirop de sucre et le muscat. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant, puis le jus des agrumes recueilli et les feuilles de thym citron. Laissez juste refroidir.
- Rincez, équeutez puis égouttez les fraises, les groseilles et les cassis. Coupez les fraises en deux. Épluchez les mangues ; coupez leur chair en gros dés.
- Versez 2,5 cm de gelée dans le saladier réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites-la prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Mélangez délicatement tous les fruits avec les lanières de zeste. Versez-les dans le saladier. Ajoutez le reste de gelée. Tapotez le saladier sur le plan de travail, couvrez puis réservez au moins 6 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseil

Les muscats sont des vins doux naturels très aromatiques. Pour une parfaite alliance gustative, préférez celui de Beaumes-de-Venise, au bouquet de fruits exotiques, de Frontignan, au goût typique de raisins secs et de miel, ou de Rivesaltes, au nez d'agrumes et à la bouche fruitée.

Pour 4 personnes
Préparation :
25 min
Cuisson :
2 min
Réfrigération :
6 h

125 g de groseilles
125 g de cassis
125 g de framboises
125 g de mûres
125 g de fraises mara des bois
200 g de coulis de mangues et de fruits de la Passion surgelé
100 g de sucre
2 cuillerées à soupe de crème de mûre
8 feuilles de gélatine

Aspics de baies sauvages

Lors d'une promenade de fin d'été, vous avez rempli votre panier de ces baies qu'on ne trouve que dans les buissons forestiers... Voici une recette pour mettre en valeur vos récoltes, ou les fruits rouges que vous trouverez, en saison, sur les étals du marché.

- Faites décongeler le coulis au réfrigérateur. Trempez les feuilles de gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, mélangez 50 cl d'eau, le sucre et la crème de mûre. Faites chauffer en remuant, puis laissez frémir 2 minutes. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Rincez puis égouttez les groseilles et les cassis. Dépoussiérez les framboises et les mûres en soufflant légèrement dans leur cavité pour en déloger les éventuelles impuretés. Équeutez toutes ces baies puis disposez la moitié de chaque variété dans 4 terrinettes. Couvrez-les de gelée à hauteur. Faites prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Dès que le contenu des terrinettes est pris, répartissez-y le reste des baies, puis versez le reste de gelée à hauteur. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Rincez, égouttez, équeutez puis coupez les fraises en deux. Démoulez les aspics obtenus sur des assiettes de service. Entourez chacun d'eux d'un cordon de coulis de mangues et de fruits de la Passion. Garnissez-les des fraises et servez aussitôt, avec le reste de coulis à part.

Conseil

Pour une recette destinée aux enfants, remplacez la crème de mûre par du sirop de fraise.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 30 min
Réfrigération : 12 h

8 oranges
3 pomelos roses
6 kumquats
5 branches de menthe
10 cl de sirop de sucre de canne
3 ou 4 cuillerées à soupe de curaçao
6 feuilles de gélatine

Gelée d'agrumes à la menthe

Délicieusement acidulée, cette terrine est idéale pour clore un repas constitué de mets relevés. Elle sera particulièrement bienvenue après un couscous ou un tagine de poulet aux citrons confits.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Placez un moule à cake au congélateur.
- Pelez 6 oranges et les pomelos à vif, puis prélevez leurs quartiers en supprimant la fine membrane qui les sépare. Lavez et épongez les kumquats, coupez-les en quatre sans les éplucher. Travaillez au-dessus d'une jatte pour ne rien perdre des jus qui s'écoulent.
- Lavez et essorez la menthe. Réservez quelques feuilles pour garnir et ciselez finement les autres.
- Pressez les 2 autres oranges pour recueillir leur jus. Portez ce dernier à frémissements puis, hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Versez dans la jatte contenant le jus des agrumes. Ajoutez le sirop de sucre, le curaçao et la menthe ciselée. Mélangez bien, puis laissez juste refroidir.
- Versez 1,5 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites-la prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Répartissez les quartiers de fruits dans le moule, en les arrosant régulièrement avec le reste de gelée. Tapotez le moule sur le plan de travail, puis couvrez-le d'aluminium et réservez-le 12 heures au réfrigérateur.
- Servez cette gelée démoulée sur un plat, décorée des feuilles de menthe réservées.

Variantes

Remplacez les kumquats par des quartiers de clémentine pelés à vif. Ou encore par 2 citrons verts non pelés et coupés en dés : vous compenserez alors leur saveur acidulée affirmée en remplaçant le curaçao par du Grand Marnier.

Pour 8 personnes
Préparation :
20 min
Repos :
15 min
Réfrigération :
24 h

600 g de griottes dénoyautées surgelées
450 g de myrtilles surgelées
900 g de framboises surgelées
50 g de menthe douce ciselée surgelée
3 cuillerées à soupe de crème de cassis
1 cuillerée à soupe de jus de citron
50 g de sucre
10 cl de vin rosé
7 feuilles de gélatine

Petits fruits en gelée mentholée

Une envie de fruits rouges au cœur de l'hiver ? Pensez aux surgelés ! Vous préparerez ce dessert succulent sans aucune difficulté en puisant dans les réserves de votre congélateur. Vos convives s'en délecteront en n'y voyant que du feu...

- Dans un saladier, mélangez les griottes, les myrtilles, les framboises et la menthe surgelées avec la crème de cassis, le jus de citron et le sucre. Laissez reposer 15 minutes à température ambiante, en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder.
- Portez le vin à frémissements. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir, puis ajoutez cette gelée au contenu du saladier en mélangeant délicatement pour bien la répartir.
- Versez la préparation dans le moule et tapotez ce dernier sur le plan de travail. Repliez les débords du film en tassant très légèrement du plat de la main. Réservez 24 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseils

Choisissez un rosé fruité, comme un coteaux-varois ou un coteaux-d'aix-en-provence, très aromatiques. Vous le servirez très frais, entre 8 et 10 °C, en accompagnement de ces petits fruits en gelée.

Pour une occasion festive, décorez ce dessert de crème Chantilly : succès assuré !

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 2 min
Réfrigération : 4 à 12 h

100 g de pistaches non salées décortiquées
100 g de nougatine
100 g de fruits confits mélangés (zestes d'orange et de cédrat, cerises, melon, angélique...)
30 cl de crème liquide très froide
150 g de miel de lavande
3 blancs d'œufs
Sel

Nougat glacé à la lavande

C'est le miel de lavande qui donne toute son originalité à cette recette provençale classique, dessert de choix unanimement apprécié des gourmands... et des gourmets ! Servez le nougat glacé avec un coulis de framboises, de fraises ou de fruits rouges mélangés.

- Placez les pistaches et la nougatine séparément dans des sacs à congélation, puis concassez-les au rouleau à pâtisserie jusqu'à la consistance désirée : grossière pour les pistaches, plus fine pour la nougatine. Hachez grossièrement les fruits confits au couteau.
- Dans une poêle antiadhésive, faites griller les pistaches à sec (sans matière grasse) 2 minutes environ en remuant sur feu moyen, sans les laisser brûler. Déposez-les sur du papier absorbant.
- Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme. Réservez-la au réfrigérateur.
- Portez le miel à frémissements sur feu moyen. Dans un saladier, fouettez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel, puis, tout en fouettant, versez-y le miel frémissant en filet. Continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement de la préparation.
- Incorporez la nougatine, les pistaches et les fruits confits, puis la chantilly en soulevant délicatement la masse à la spatule pour ne pas l'écraser.
- Versez aussitôt la préparation dans un moule à cake antiadhésif. Réservez 4 à 12 heures au congélateur selon que vous souhaitez un nougat tendre ou plus ferme. Dans le premier cas, servez-le en coupes, avec une cuillère à glace ; dans le second, à l'assiette, en tranches.

Conseil

Pour parfaire la présentation du nougat glacé et accentuer son parfum, servez-le parsemé de quelques fleurs de lavande non traitées. À défaut de les récolter, vous les trouverez en herboristerie.

Pour 8 personnes
Préparation :
30 min
Réfrigération :
12 h

8 oranges sanguines
3 pomelos roses
6 pêches de vigne
4 branches de basilic
10 cl de miel liquide
Pastis (facultatif)
8 feuilles de gélatine

Terrine sanguine au basilic

Dans cette terrine originale, la saveur prononcée du basilic donne aux pêches de vigne, oranges sanguines et pomelos d'envoûtants arômes de citron et de jasmin. Pour que la fête soit complète, servez-la avec du champagne rosé très frais.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Placez un moule à cake au congélateur.
- Pelez 4 oranges et les pomelos à vif, puis prélevez leurs quartiers en supprimant la fine membrane qui les sépare. Épluchez les pêches et coupez-les en quartiers. Travaillez au-dessus d'une jatte pour ne rien perdre des jus qui s'écoulent.
- Lavez et essorez le basilic. Réservez quelques feuilles pour garnir et ciselez finement les autres.
- Pressez les 4 autres oranges pour recueillir leur jus. Portez ce dernier à frémissements puis, hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée, en fouettant. Versez dans la jatte contenant le jus des fruits. Ajoutez le miel, un trait de pastis et le basilic ciselé. Mélangez bien, laissez juste refroidir, puis ajoutez éventuellement à cette gelée quelques gouttes de pastis pour accentuer sa saveur anisée.
- Versez 1,5 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites-la prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Répartissez les quartiers d'agrumes et de pêche dans le moule, en les arrosant régulièrement avec le reste de gelée. Tapotez le moule sur le plan de travail, couvrez-le d'aluminium et réservez-le 12 heures au réfrigérateur.
- Servez cette terrine démoulée sur un plat, décorée des feuilles de basilic réservées.

Conseil

Particulièrement savoureuse, la chair des pêches de vigne, rouge vif et très juteuse, est plus fragile et moins ferme que celle des variétés jaunes. Coupez-la avec précaution en quartiers pas trop fins afin qu'ils ne s'écrasent pas lors du montage de la terrine.

Pour 6 personnes
Préparation :
35 min
Cuisson :
2 min
Réfrigération :
6 h

3 pêches jaunes
3 pêches blanches
8 abricots
1 belle grappe de raisin noir à peau épaisse (cardinal, lival, ribol...) ou de raisin blanc (italia ou idéal)
80 g de sucre
6 cuillerées à soupe de crème de cassis
4 cuillerées à soupe de vin blanc sec
Crème glacée à la vanille
7 feuilles de gélatine

Terrine de pêches aux abricots

Les pêches jaunes et blanches marient leurs saveurs à celle des abricots dans cette terrine aux délicats accents de cassis. Dégustez-la au cœur de l'été, pour profiter au mieux des parfums des fruits parfaitement mûrs.

- Placez un moule à cake au congélateur. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Pelez les pêches, détaillez-les en lamelles. Lavez et épongez les abricots, coupez-les en quatre.
- Versez 70 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre, 3 cuillerées à soupe de crème de cassis et le vin blanc. Faites chauffer en remuant pour dissoudre le sucre, puis laissez frémir 2 minutes. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Versez 2 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites-la prendre 5 minutes environ au congélateur.
- Répartissez la moitié des lamelles de pêche et des quartiers d'abricot dans le moule et couvrez de gelée à hauteur. Faites prendre 5 minutes environ au congélateur, puis renouvelez cette opération avec le reste des fruits et de la gelée. Réservez au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Rincez puis égrappez le raisin. Pelez les grains et épépinez-les. Délayez le reste de crème de cassis avec 1 cuillerée à soupe d'eau.
- Démoulez la terrine, puis tranchez-la. Disposez une tranche dans chaque assiette, entourez d'un cordon de crème de cassis et des grains de raisin. Ajoutez une boule de crème glacée à la vanille et servez aussitôt.

Variante

Vous pouvez réaliser cette terrine en remplaçant les abricots par de la mangue bien mûre coupée en dés et les pêches par des nectarines .

Pour 8 personnes
Préparation :
35 min
Cuisson :
2 min
Réfrigération :
6 h

500 g de fraises gariguettes
1 orange non traitée
1 melon charentais bien mûr
1 cuillerée à soupe de jus de citron
140 g de sucre
8 feuilles de gélatine

Terrine de gariguettes au melon

La réputation des gariguettes n'est plus à faire tant ces petites fraises printanières sont parfumées. Associées au melon, elles confèrent à cette terrine un irrésistible parfum évocateur de vacances ensoleillées.

- Placez un moule à charlotte au congélateur. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Rincez les fraises. Réservez-en quelques-unes pour garnir et équeutez les autres. Râpez le zeste de l'orange sans entamer la partie blanche qu'il recouvre, puis pressez le fruit pour recueillir son jus.
- Mixez 120 g de fraises avec 20 cl d'eau. Versez le coulis obtenu dans une casserole. Ajoutez 40 cl d'eau, le jus de citron, le sucre, le zeste et le jus d'orange.
- Faites chauffer en remuant pour dissoudre le sucre. Laissez frémir 2 minutes, puis filtrez. Remettez le coulis dans la casserole et portez à ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Laissez juste refroidir.
- Coupez le melon en deux, épépinez-le à la cuillère. Prélevez sa chair en formant des billes avec une cuillère parisienne, ou coupez-la en dés.
- Versez 2 cm de gelée dans le moule réfrigéré, en tournant ce dernier en tous sens pour bien la répartir. Faites-la prendre 10 minutes environ au réfrigérateur.
- Répartissez les fraises restantes et les billes (ou les dés) de melon dans le moule, sans tasser. Versez le reste de gelée. Couvrez d'aluminium et réservez pendant au moins 6 heures au réfrigérateur.
- Démoulez la terrine sur un plat, garnissez-la des fraises réservées et servez sans attendre.

Variante

Pour changer, remplacez les fraises par des framboises et le melon par de la pastèque ou par des pêches coupées en demi-quartiers.

Terrine de crêpes aux fruits confits

Pour 8 personnes
Préparation :
45 min
Repos :
30 min
Cuisson :
25 min
Réfrigération :
6 h

350 g de fruits confits en gros morceaux (cerises, angélique, ananas, poire, melon...)
125 g de farine
75 cl de lait
2 œufs battus + 6 jaunes
120 g de sucre
20 g de beurre fondu
2 cuillerées à café de rhum ambré
2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
5 feuilles de gélatine
Sel

Déposez la terrine au centre de la table et laissez les imaginations travailler. Sous les crêpes dorées se cache une crème onctueuse délicieusement mêlée de fruits confits, bien répartis, qui attendent sagement d'être dégustés. À vos cuillères !

- Tamisez la farine au-dessus d'une jatte. Faites un puits au centre et versez-y 15 cl de lait. Mélangez sans faire de grumeaux, puis délayez avec 10 cl de lait. Incorporez les œufs battus, 20 g de sucre, le beurre fondu, la moitié du rhum et une pincée de sel. Laissez reposer cette pâte à crêpes 30 minutes à couvert.
- Pendant ce temps, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Portez le reste de lait à ébullition dans une casserole. Mettez les jaunes d'œufs dans une jatte avec le reste de sucre et fouettez jusqu'à blanchiment. Versez peu à peu le lait bouillant sur ce mélange, sans cesser de fouetter.
- Versez cette préparation dans la casserole et faites chauffer sur feu doux en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème anglaise soit prise : elle nappe alors la cuillère.
- Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, en fouettant. Ajoutez le reste de rhum. Laissez refroidir, puis incorporez progressivement les fruits confits.
- Faites cuire 12 crêpes dans une poêle huilée. Laissez-les refroidir. Chemisez un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement déborder. Tapissez le fond et les parois avec 6 crêpes, en en laissant plusieurs déborder. Versez-y un tiers de crème aux fruits. Couvrez de 3 crêpes. Versez encore un tiers de crème, couvrez des crêpes restantes, puis versez le reste de crème et repliez dessus les débords des crêpes, puis ceux du film alimentaire.
- Réservez 6 heures au réfrigérateur avant de démouler.

Conseil

La crème anglaise ne doit pas bouillir. Elle commence à prendre quand la mousse qui se forme à sa surface disparaît.

Index des produits

Abricot, 90
Abricot séché, 36
Agneau
– épaule d', 46
Amande, 36, 50
Ananas, 82
Anis vert, 75
Artichaut, 37
Asperge, 16, 22
Aubergine, 46
Avocat, 19, 20, 41, 70

Basilic, 23
Bœuf
– gîte, 44
– paleron, 44
Boursin, 35
Brillat-savarin, 41
Brocciu, 31
Brocoli, 76
Brousse, 34

Cabillaud, 75
Camembert, 36
Canard
– filet de, 55
– foie gras de, 52
Câpre, 62
Carotte, 10, 11, 12, 18, 26, 27, 44, 45, 48, 51
Carré frais, 35
Cassis, 83, 84
Céleri en branche, 10, 11, 44, 46
Céleri-rave, 12, 18, 62
Cerfeuil, 22
Cerise, 87
Chou vert, 11
Ciboulette, 34
Citron, 19, 22, 23, 30, 31, 41, 62, 67, 70, 74, 75, 82
Clémentine, 55
Concombre, 19, 51
Coriandre, 14
Coulis de fruits de la Passion, 82, 84
Coulis de mangues, 82, 84
Courgette, 10, 11, 14, 27, 46, 48, 78
Crabe, 70
Crépine de porc, 55
Cresson, 12, 70, 71
Crevette, 71, 75
Crottin de Chavignol, 37
Cumin, 14

Échine de porc, 50, 55
Empereur, 78
Épaule d'agneau, 46
Épinard, 70

Fève, 10
Figue, 35
Filet de canard, 55
Foie gras de canard, 52
Foie de volaille, 54
Fraise, 83, 84, 92
Framboise, 84, 87
Fromage blanc, 24, 59
Fromage de chèvre, 24, 30, 32, 37, 72
Fromage frais, 35
Fruit confit, 88, 93
Fruit de la Passion (coulis), 82, 84

Gîte, 44
Gorgonzola, 38
Griotte, 87
Groseille, 83, 84

Haricot beurre, 26
Haricot vert, 11, 18, 26

Jambon blanc, 58, 59
Jambon de Parme, 32
Julienne, 74

Kiwi, 92
Kumquat, 86

Laitue, 32
Lapin, 45, 51
Lard de poitrine fraîche, 55
Lard de poitrine fumée, 50
Lardon fumé, 49
Litchi, 82
Lotte, 64, 71

Mâche, 12
Mangue, 82, 83, 84
Melon, 92
Menthe, 56, 86, 87
Merlan, 64
Mesclun, 30
Miel, 87, 89
– de lavande, 87
Mozzarella, 23
Mûre, 84
Myrtille, 87

Navet, 10, 11, 44
Noisette, 63
Noix, 31, 35, 36
Noix de Saint-Jacques, 74
Noix de veau, 48
Nougatine, 88

Oignon grelot, 44
Olive noire, 30, 66
Olive verte, 15, 66
Orange, 55, 71, 83, 86, 89, 92
Oseille, 68, 79

Pain d'épice, 35
Paleron, 44
Pêche, 89, 90
Petit pois, 18, 56
Pied de veau, 10, 44, 49
Pignon de pin, 30
Pintade, 50
Pistache, 88
Poire, 38
Poireau, 11, 40, 44, 71
Pois gourmand, 10
Poivron, 19, 23, 24, 31, 46, 48, 49
Pomelo, 20, 83, 86, 89
Pomme, 32
Porc
– crépine de, 55
– échine de, 50, 55
Poule, 49
Poulet, 56
Pousse d'épinard, 70
Pruneau, 50, 64

Raie, 68
Raisin, 90
Raisin sec, 36, 38, 54
Rascasse, 71
Ricotta, 40
Roquefort, 35
Roquette, 45
Rouget-barbet, 66, 67
Rouget-grondin, 71

Saint-Jacques, 74
Saint-pierre, 71
Sainte-maure, 32
Salicorne, 74
Sandre, 66
Sardine, 72
Sauge, 48
Saumon, 63, 76
Saumon fumé, 63

Tapenade noire, 15
Thon, 62
Tomate, 15, 23, 34, 41, 67, 72
Tomate-cerise, 56, 59
Tomate séchée, 37, 46
Truite, 79

Veau
– noix de, 48
– pied de, 10, 44

Sommaire

Avant-propos 5

Réussir les terrines 6

Les terrines du jardin 9
Jardinière de printemps en gelée maison .. 10
Papeton de légumes en feuilles de chou 11
Terrine tricolore 12
Terrine de courgettes, coriandre et cumin 14
Terrine de tomates à la tapenade 15
Terrine aux deux asperges 16
Terrine maraîchère 18
Terrinettes de concombre à l'avocat 19
Mousse d'avocat au pomelo 20
Mousse d'asperge au cerfeuil 22
Aspics rutilants au basilic 23
Ballotins bicolores de poivrons 24
Buisson de haricots verts en gelée 26
Feuillantine de carottes et courgettes 27

Les terrines au fromage 29
Terrinettes de chèvre aux olives 30
Terrine de brocciu aux trois poivrons 31
Terrinettes de sainte-maure au parme 32
Terrine de brousse, tomate et ciboulette ... 34
Terrine de roquefort au pain d'épice 35
Terrine mendiante au camembert 36
Bayadère d'artichaut aux crottins 37
Pressé de poires au gorgonzola 38
Pressé de poireaux à la ricotta 40
Mousse de brillat-savarin à l'avocat 41

Les terrines de viande ou de volaille .. 43
Bœuf en gelée aux grelots 44
Lapin en gelée de roquette 45
Agneau en terrine à la provençale 46
Terrine de veau à la sauge 48
Effilochée de poule aux poivrons 49
Terrine de pintade aux pruneaux 50
Terrine de lapin au concombre 51
Foie gras à ma façon 52
Terrinettes express de foies de volaille 54
Terrine de canard aux clémentines 55
Aspic de poulet aux tomates-cerises 56
Aspic de jambon aux herbes 58
Mousse de jambon aux tomates-cerises 59

Les terrines océanes 61
Terrine de thon au céleri et aux câpres 62
Terrine noisetée aux deux saumons 63
Terrine de lotte aux pruneaux 64
Terrine de sandre et rouget aux deux olives 66
Terrine de rouget aux tomates confites 67
Verdure de raie en gelée pimentée 68
Terrinettes de crabe à l'avocat 70
Bouillabaisse en gelée 71
Terrine de sardines, tomates et chèvre 72
Pain de Saint-Jacques sauce salicorne 74
Pain de cabillaud anisé aux crevettes 75
Mousse de saumon au brocoli 76
Mousse d'empereur aux courgettes 78
Mousse de truite à l'oseille 79

Les terrines sucrées 81
Aspic exotique 82
Aspic de fruits au muscat 83
Aspics de baies sauvages 84
Gelée d'agrumes à la menthe 86
Petits fruits en gelée mentholée 87
Nougat glacé à la lavande 88
Terrine sanguine au basilic 89
Terrine de pêches aux abricots 90
Terrine de gariguettes au melon 92
Terrine de crêpes aux fruits confits 93

Index 94